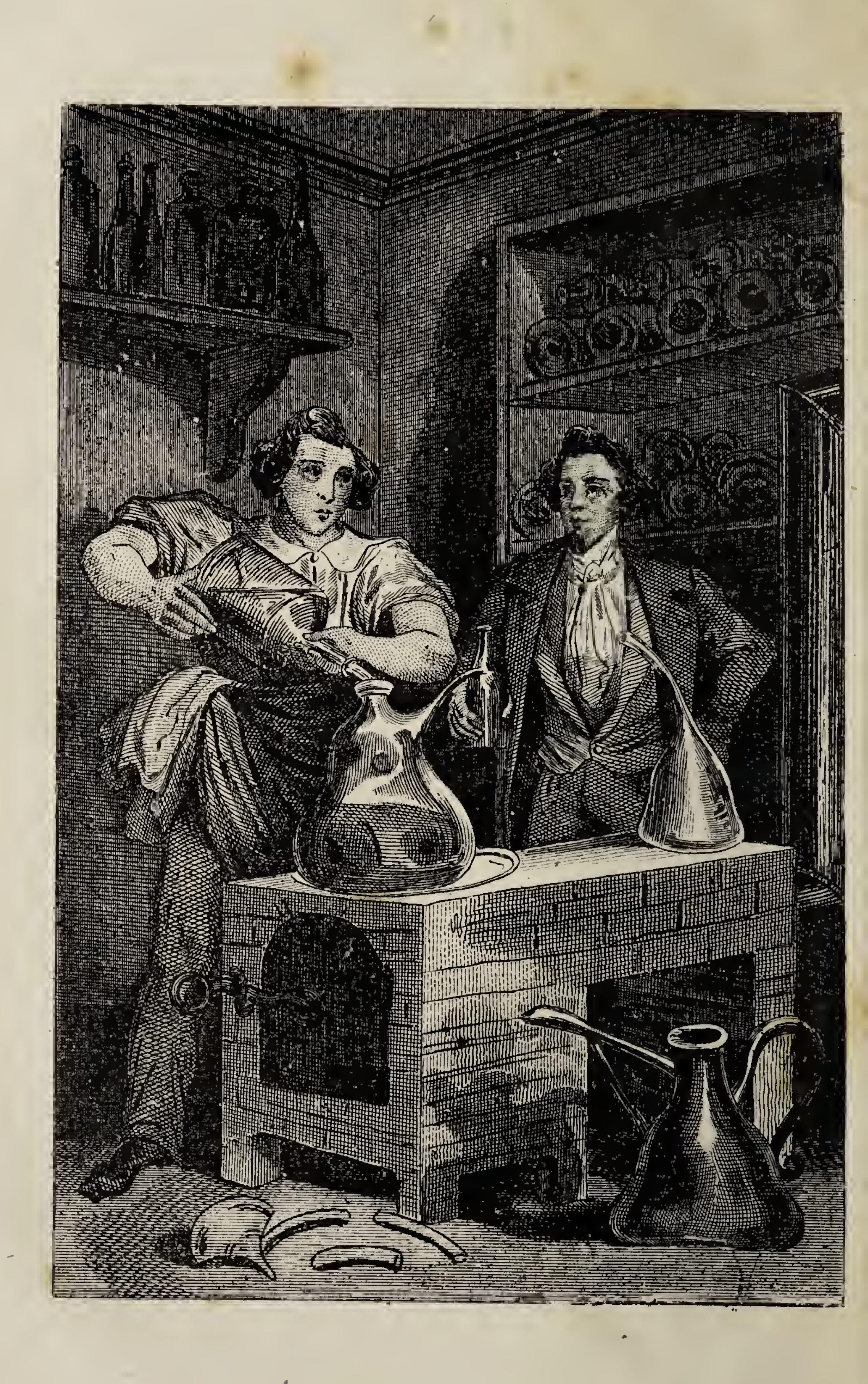
LE

CONFISEUR

NATIONAL ET UNIVERSEL.





LE

CONFISEUR

NATIONAL ET UNIVERSEL,

CONTENANT

Les meilleurs procédés pour faire les confitures, compotes, dragées et pâtes diverses;

PAR M. WIRTHE,
Ancien Confiseur;

SUIVI

DU DISTILLATEUR-LIQUORISTE et du Limonadier,

TRAITÉ COMPLET ET PRATIQUE

DE LA DISTILLATION ET DES OPÉRATIONS DU LIMONADIER,

D'APRÈS LES DÉCOUVERTES MODERNES DE LA CHIMIE,

Pour fabriquer les liqueurs de table et autres, la préparation du café, du thé, du chocolat, du punch, des sirops, glaces, sorbets, limonade, etc.

PAR M. MATHIEU.

AVEC PLANCHES GRAVÉES.

PARIS,
IMPRIMERIE DE P. BAUDOUIN,
rue et Hôtel Mignon, 2.

1836.



INTRODUCTION.

Après avoir donné les meilleurs préceptes à suivre dans l'art culinaire, et dans celui de la pâtisserie, nous poursuivrons notre tâche en abordant un art non moins intéressant, celui du confiseur.

Nous commençons donc par mentionner ici les occupations auxquelles un ministre du temple de la douceur, jaloux de sa réputation, doit constamment se livrer avec une ardeur nouvelle. Tout le monde sait que le jour de l'an est l'époque où le confiseur fait sa plus belle moisson; c'est donc pour avoir ce jour-là les magasins les mieux fournis en friandises de toute espèce qu'il doit travailler en toutes saisons.

En janvier et en février, le confiseur prépare toutes sortes de candis, de dragées, et de sirops; les pâtes de jujubes, de lichen, etc.

En mars, en avril, il recueille avec soin les violettes, les fleurs de tussilage et de pêcher.

En mai, il récolte les amandes vertes, les tiges d'angélique, les roses de Provins, l'absinthe, etc.

En juin, les roses, dans tout leur éclat, et les orangers en fleurs lui offrent leurs tributs pour le travail de la distillation; avec les fraises, il fait des pastilles et des glaces; il fait des ratafiats avec la mélisse, la menthe poivrée, les fleurs d'œillets rouges, de lis blancs et de guimauve; il recueille aussi les fleurs d'aublet, de romarin, de verveine, de lavande, etc.

En juillet, il s'occupe de pralinages de fleurs d'oranger, il prépare la gelée de groseilles, la confiture de cerise, le vinaigre framboisé, il distille le kirsch wasser et fait fermenter les merises.

En août, arrivent les noix vertes, les cacis, les prunes de reine-claude, etc.

En septembre, les fruits ont atteint une maturité parfaite; les poires, les pêches, les figues, les prunes mirabelles, etc., abondent sous la main du confiseur.

En octobre, il lui reste encore le raisin et l'épine-vinette; ainsi que les racines d'angélique pour la cristallisation.

En novembre, il s'occupe de la préparation des pommes, des coings, des marrons, des noisettes, du safran, des semences de céleri, de coriandre, d'anis, etc.

Enfin le mois de décembre vient redoubler la sollicitude du confiseur, puisque le jour approche où il va recueillir la récompense de ses travaux et de ses talens.

LE
CONFISEUR
NATIONAL ET UNIVERSEL.

CHAPITRE PREMIER.

Des vaisseaux, des ustensiles; des fourneaux et de l'étuve.

C'est sous le double rapport de l'économie et de l'agrément que nous allons maintenant donner les préceptes indispensables pour celui qui apprend l'art du confiseur.

Nous commencerons par les ustensiles et les vaisseaux qui lui sont nécessaires. Ils sont de différentes matières, telles que faïence, verre, marbre, grès et bois. Les bassines doivent être d'une forme et d'une dimension propres à l'emploi qui leur est destiné; par exemple, pour clarifier et cuire le sucre, il faut qu'elles soient plates; pour battre les blancs d'œuf et autres préparations de ce genre, il faut qu'elles soient creuses et évasées par le bord. Pour fabriquer les dragées, ainsi que pour les fruits, on se sert de bassines appropriées à cet usage: elles sont ordinairement de cuivre rouge, et étamées; on doit alors veiller à ce qu'elles soient constamment propres, surtout après s'en être servi pour faire des confitures, des sirops et des préparations acidulées; mais pour éviter tout inconvénient, nous conseillons de se servir par préférence de bassines en faïence ou en verre.

Après les bassines, le confiseur doit être muni d'écumoires, de poêlons d'office, de spatules, de cribles de diverses grosseurs, de tamis de soie et de crin, de bannettes d'osier pour sécher les dragées, de vans pour le cacao, de bocaux, boîtes et vases à Médicis; d'emporte-pièces de ferblanc pour les pains d'épices; de moules, de chausses; de moules en étain pour les conserves mates; de moules en plâtre pour les bonbons à liqueurs; de grands moules de la même mtière, mais durcis à l'huile et de forme différente, pour les conserves soufflées; de moules en soufre et en bois pour le pastillage; de moules en cuivre estampé pour les bonbons enveloppés; de moules à biscuits et de candissoires de diverses dimensions.

Ensuite viennent des marbres pour le pastillage et le sucre d'orge; un cylindre en fer poli garni de deux manches en bois pour le chocolat; des rouleaux également en bois pour abaisser les pâtes, une passeoire en cuivre rouge pour égoutter les fruits; une pierre demi-polie et un peu creuse dressée sur un buffet, pour fabriquer le chocolat; des mortiers de cuivre, de fonte, de marbre pour les mucilages de gomme adragant et pour piler le sucre; un petit mortier de verre pour les couleurs du pastillage; un marbre et une petite molette pour les broyer; un perloir en cuivre; un petit entonnoir pour les bonbons-bijoux; des poêlons à bec et à double compartiment pour le pastillage de double couleur; de chausses pour passer le sucre et filtrer les liqueurs; enfin des balances et des poids pour les proportions des ingrédiens destinés à être mis en usage.

Des fourneaux et de l'étuve.

Les fourneaux doivent avoir des trous ronds pour donner un plus libre accès aux bassines que l'on pose sur des cercles de fer, sans trop les enfoncer; ils doivent aussi être cons-

truits dans un lieu bien éclairé, surtout pour la coloration des bonbons.

Enfin, le confiseur se sert de tous les ustensiles du four, dont il serait superflu de faire le détail, ainsi que de l'alambic dont nous parlerons en ce qui concerne le distilateur.

L'étuve doit être vaste, commode, et d'une chaleur modérée. Il serait convenable de ne la chauffer qu'avec du charbon, et non avec un poêle qui donne trop de poussière, et dont l'odeur de fumée est préjudiciable aux substances qui s'y trouvent exposées.

CHAPITRE II.

CHOIX ET CONSERVATION DES SUBSTANCES.

La première des connaissances que le confiseur doit acquérir est certainement celle de la récolte et de la conservation des produits, animaux, et végétaux qu'il emploie dans son art.

Des Plantes.

On ne doit cueillir les plantes que quand elles sont arrivées à leur parfaite maturité et par un temps sec, lorsqu'elles ont été frappées par les rayons du soleil; une fois cueillies, on les épluche, on les monde; dans les unes, on ne prend que les sommités fleuries; dans les autres, ce sont les feuilles. Ainsi préparées, on les étend sur des tamis de crin pour les faire sécher à l'étuve modérément chauffée au soleil, et cela le plus promptement possible, afin qu'elles se conservent vertes, sans noircir ni chancir; après qu'elles ont repris un peu de l'humidité de l'atmosphère, on les enferme dans des boîtes hermétiquement bouchées, afin de s'en servir au besoin.

Des Ecorces.

Les écorces les plus usitées chez les confiseurs sont celles de grenades, de citrons et d'oranges. Ces fruits doivent être mûrs et parfaitement sains. Il est bien entendu qu'on ne fait que les zester, c'est-à-dire qu'on ôte simplement avec un couteau, le jaune qui est à la superficie, sans toucher à l'écorce blanche. Après cette préparation, on met ces écorces à sécher et on termine comme ci-dessus. Quant aux grenades, on en exprime le suc, on en nettoie l'intérieur, puis on procède à la dessiccation.

Des Semences.

Les semences, pour être cueillies, doivent être pleines, odorantes, et parfaitement mûres. On les laisse dans leur enveloppe naturelle pour les conserver un peu plus longtemps, ayant soin de ne pas trop s'en approvisionner, vu qu'elles se gâtent par la suite, quelque précaution que l'on l'on prenne.

Les amandes douces ou amères surtout ne doivent être employées que dans leur état de fraîcheur; quand elles ne sont plus nouvelles ou qu'elles ont perdu leur goût agréable, il faut les rejeter.

Des Racines.

Les racines ne se cueillent que quand leur tige s'est desséchée; on les prend entières autant que possible, ensuite on les nettoie, on les ratisse, on les coupe par morceaux, si elles sont trop grosses, et on les soumet promptement à la dessiccation.

Des Fleurs.

La récolte des fleurs se fait lorsqu'elles sont épanouies, par un temps sec et quand le soleil a fait évaporer la rosée qui les couvre. Il faut les éplucher, c'est-à-dire rejeter celles qui sont desséchées, ôter les calices dans quelques unes, et

dans d'autres ne garder que les pistils; toutes ces conditions étant remplies, on les étend sur des tamis de crin, où leur dessiccation a lieu, ainsi que nous l'avons dit plus haut pour les plantes.

SUBSTANCES ANIMALES LES PLUS USITÉES.

Du Miel.

Le miel est, comme on le sait, le fruit du travail des abeilles : il renferme deux espèces de sucre, l'un semblable au sucre de raisin dont nous parlerons à l'article *substances végétales*, et l'autre ressemble au sucre non cristallisable de la canne. Ces deux espèces de sucre combinées proportionnellement et unies à une matière odorante, constituent les miels les plus estimés. Les meilleurs que l'on connaisse, sont, en France, ceux de Narbonne et du Gatinais, et à l'étranger ceux de Cuba, du mont Hymète et de Mahon.

Le miel sert dans la composition des confitures, des liqueurs et des pains d'épices. On est parvenu, dans ces derniers temps, à en faire un sirop qui, quand le miel est de bonne qualité, vaut le sirop de sucre, mais qui conserve un petit goût de caramel.

De la Cochenille.

La cochenille est un insecte que les Mexicains élèvent avec autant de soin que dans d'autres contréeson nourrit les vers à soie. Mise dans le commerce, la cochenille doit avoir une couleur noirâtre, ce qui indique une qualité supérieure. On s'en sert pour confectionner le carmin et pour colorer des liqueurs et des bonbons.

Du Blanc d'œuf.

Le blanc d'œuf, mêlé à une certaine quantité d'eau, possède la faculté d'entraîner, en se coagulant, tous les corps

mis en ébullition dans une liqueur ; aussi l'emploie-t-on pour la clarification du sucre.

SUBSTANCES VÉGÉTALES LES PLUS USITÉES.

Des Orangers.

On comprend sous la dénomination d'orangers différens arbres du même genre, tels que bigarabiers, cédratiers, bergamotiers, limoniers ou citronniers, et autres plus connus en botanique que dans le commerce.

Les bigarades sont des fruits acides et amers.

Les bergamotes sont légèrement acides et ont un arome très agréable; les fleurs du bergamotier ont aussi une odeur excellente; il en est de même de l'écorce des bergamotes qui produisent une huile essentielle dont les confiseurs aromatisent leurs préparations.

C'est aux cédratiers qu'appartiennent les énormes poncires que l'on confit dans le sucre dans diverses contrées de l'Italie.

Les deux espèces les plus intéressantes de ce genre sont sans contredit l'oranger et le citronnier. Les fleurs de l'oranger exhalent une odeur des plus suaves : elles servent à faire une eau distillée, connue aussi sous le nom de naphe, et avec laquelle on aromatise les dragées, les pastilles, les crêmes et les liqueurs; on praline les fleurs récentes. La distillation de ces fleurs fournit aussi une huile volatile nommée *néroli.*

L'orange est un fruit doux, sucré, légérement aigrelet, et son écorce exprimée et distillée produit une huile volatile appelée *essence de Portugal,* ainsi que la liqueur nommée *curaçao.*

Le limonier ou citronnier nous fournit des fruits dont on ait usage pour faire les limonades et les sirops de limon. On en

retire aussi une huile essentielle qui communique une odeur excellente aux biscuits.

Du Thé.

Il y a deux espèces de thés, le vert et le noir. Le premier est plus âcre, plus aromatique que le second qui donne une infusion plus foncée. Ces deux espèces se subdivisent en cinq ou six variétés qu'il serait superflu de détailler ici. Toutes ces espèces de thés doivent être soigneusement conservées, à l'abri du contact de l'air et de la lumière.

On se sert du thé pour aromatiser certaines liqueurs et eaux-de-vie.

Du Café.

Parmi les différentes espèces de café, la meilleure est celle qui nous vient d'Arabie et que l'on nomme *Moka*. Ce n'est que par l'action du feu que cette semence nous offre la saveur suave et l'arome délicieux dont elle est douée. Sa torréfaction exige des soins et de l'habitude; on la pousse ordinairement jusqu'à ce que la surface des grains soit luisante; passé le point convenable, l'odeur qui se développe devient moins agréable. Le café sert à aromatiser des pastilles, des crêmes et à faire d'excellentes liqueurs.

Du Cacao.

L'espèce la plus recherchée de ce fruit du cacaoïer est celle que l'on recueille sur la côte de Caraca et que l'on nomme *caraque*. Sa saveur est douce et agréable, ses graines sont plus arrondies que celles du cacao des Antilles, de l'île de France et de Bourbon. On appelle celui-ci cacao *berbiche* cacao de Surinam, etc. selon les lieux dont il est originaire.

Etant passées au brûloir, ces graines, comme le café, acquièrent une saveur agréable, douce, onctueuse : c'est avec elles que l'on fabrique le chocolat.

De la Cannelle.

La cannelle est l'écorce d'un arbre originaire de l'île de

ceylan. Telle qu'on nous l'envoie, soit des Indes, soit de l'Amérique, elle est privée de son épiderme, mince et disposée en forme de petits tuyaux. Celle qui se roule le mieux est la plus recherchée. Son odeur est pénétrante, mais agréable; sa saveur, piquante et aromatique. La cannelle de qualité inférieure est d'une couleur plus foncée et laisse dans la bouche un goût de clou de girofle.

La cannelle s'emploie pour aromatiser les bonbons, le chocolat de santé et les liqueurs.

Du Clou de girofle.

Les clous de girofle sont les calices de la fleur sèche du giroflier aromatique, originaire des îles Moluques. Ils sont de bonne qualité lorsqu'ils sont lourds, d'un brun clair, d'une saveur âcre et piquante et d'une odeur aromatique agréable. Leur usage est trop connu, pour que nous nous dispensions d'en parler davantage.

La cannelle-girofle est une écorce du même genre, également aromatique et dont la saveur et les propriétés, quoiqu'à un degré inférieur, produisent les mêmes effets que les clous de girofle.

On fait aussi d'excellentes liqueurs avec le fruit d'un arbre de Madagascar, connu sur le nom de *Ravensara* ou de noix de girofle.

De la Noix de muscade.

La noix de muscade est le fruit d'un arbre originaire des îles Moluques. La muscade s'emploie pour aromatiser une grande quantité de liqueurs. On en fait aussi une huile essentielle qui est très douce et jaunâtre et que l'on appelle beurre de muscade.

Le *macis*, employé par le confiseur pour le même usage que la muscade, est l'arille ou l'enveloppe de cette noix; sa couleur est grisâtre et elle contient aussi beaucoup d'huile essentielle.

De la Figue.

Les meilleures figues nous arrivent des provinces méridionales. Il y en a de trois espèces : les blanches, qui sont petites et très sucrées ; les violettes, ou figues-fleurs, qui sont plus grosses que les précédentes et les figues-grasses, ordinairement réservées à la médecine.

Des Mûres.

Les mûres, fruits du mûrier, sont de la grosseur d'une prune de Damas, et ont beaucoup de ressemblance avec la framboise. Il y en a de deux espèces : les noires et les blanches ; elles servent, les unes et les autres, à faire un sirop très adoucissant.

De la Pistache.

La pistache, fruit d'un arbrisseau cultivé dans le midi, est une espèce de noix de la grosseur d'une olive, et contient une amande très douce dont on se sert fréquemment pour la confection des dragées; on en fait aussi des glaces et des crêmes.

De l'Epine-Vinette.

L'épine-vinette, fruit d'un arbrisseau très commun, nommé *vinetier*, est une petite baie allongée, d'une saveur aigrelette très agréable, avec laquelle on fait d'excellentes confitures, dont les plus renommées sont celles de Chanceaux, dans la Côte-d'Or.

Des Marrons.

Les marrons qui nous viennent de Lyon sont les plus estimés ; ils servent, ainsi que les châtaignes, dont ils sont une variété, dans les rôtis, les bouillis et les glacés.

Des Pignons-Doux.

Les pignons-doux, fruits du pin-pignon, qui croît dans nos provinces méridionales, sont des espèces d'amandes d'un goût très agréable, analogue à celui de la noisette. Les pignons

s'emploient avantageusement dans les pralines et dans les dragées.

Du Sagou.

Le sagou est une fécule, de la nature de l'amidon, produite par une espèce de palmier des Indes, et qui est employée dans la fabrication du chocolat, auquel elle donne son nom. Le chocolat de sagou est bon et très nourrissant.

Des Amandes.

Il y a deux espèces d'amandes, les douces et les amères. Les amandes douces qui nous viennent des provinces du midi, doivent être choisies ayant les coques entières et bien nourries, sèches, blanches et cassantes ; sinon il faut les rejeter. Ces amandes douces s'emploient pour faire les dragées, le sirop d'orgeat, etc. Souvent pour donner plus de saveur à diverses préparations, on mêle quelques amandes amères; mais il faut se garder que celles-ci soient en trop grande proportion, vu qu'elles peuvent causer des accidens.

On extrait des amandes une huile douce que l'on emploie parfois dans la confection du chocolat.

Avant d'employer les amandes, le confiseur doit les dépouiller de leur pellicule jaune, après les avoir plongées dans l'eau bouillante. Il doit aussi, cette préparation faite, ne pas les laisser long-temps exposées à l'air, sinon elles deviendraient rances.

Des Framboises.

Les framboises, fruits d'une espèce de ronce, dite du mont Ida, sont rouge ou blanche; elles ont une saveur sucrée, aromatique et un peu acidule, on en fait d'excellente confitures; on les emploie seules ou avec des fraises. On en fait aussi différentes gelées ou conserves, en préparant leur jus avec du sucre. Infusées dans le vinaigre, les framboises forment le vinaigre framboisé, avec lequel on confectionne le sirop de vinaigre.

Du Raisin.

Le raisin, fruit de la vigne, fournit, comme on le sait, des vins de toutes qualités; le moût que l'on en extrait a une saveur douce très sucrée, dont on fait usage comme du miel pour la confection des confitures et des gelées : on recherche principalement le raisiné de Bourgogne.

Le raisin de Corinthe est l'un des plus estimés.

Avec le produit de la vigne, on prépare de l'alcool et du vinaigre. On fait aussi un sucre, appelé sucre de raisin, qui peut remplacer le sucre de canne ou celui de betterave, dans la préparation des compotes, des prunes à l'eau-de-vie, et dans toutes les autres préparations qui ont besoin d'être plus ou moins sucrées.

Des Cerises.

Les cerises offrent un grand nombre de variétés tant pour la couleur et la forme que pour la saveur; on s'en sert pour la préparation des confitures de toute espèce, des dragées, etc. C'est avec les griottes, ou merises noires, que l'on fait le kirsch-wasser, eau de cerises. Ces fruits entrent également dans les ratafias et dans les liqueurs.

Des Abricots.

Les abricots sont des fruits très succulens et très recherchés On les emploie dans la préparation des gelées, des compotes et des conserves à l'eau-de-vie; c'est avec leurs amandes que se fait l'eau de noyaux.

Des Prunes.

Les prunes offrent un nombre infinie de variétés qui diffèrent par la forme, le volume, la couleur et la saveur. La meilleur de toute est la reine-claude; viennent ensuite la prune de monsieur, le drap d'or, l'impériale, la norbette, le perdrigon violet, la transparente, la mirabelle, la virginale, la prune sans noyau, la prune-datte, la prune de Brignoles, la prune

à fleur d'or, la prune abricotée ou damas gris, la prune de Jérusalem ou de Bordeaux, ou l'œil de bœuf, la prune de Pologne, celle de Rhodes, celle de Catalogne, celle de sainte-catherine etc.

On emploie ces fruits dans les confitures et dans le ratafias en les desséchant; on en fait des pruneaux dont les plus estimés viennent de Tours. En Alsace on en fait aussi de l'eau-de-vie. Le tronc des vieux pruniers laisse suinter un suc gommeux que l'on mêle parfois à la gomme arabique avec laquelle elle a de la ressemblance.

Des Roses.

Les roses fournissent une huile essentielle susceptible de se solidifier, et que l'on appelle huile ou beurre de roses. L'eau distillée et préparée avec les pétales a une odeur très suave; aussi l'emploie-t-on très fréquemment dans la confection des pastilles, des dragées et des liqueurs; avec les feuilles de roses rouges, dites de Provins, on fait des conserves très estimées. C'est par la dessiccation que se développe le principe aromatique de ces fleurs : pour les faire sécher, on les prend en bouton, on en sépare le calice et les onglets; puis, après les avoir étendues dans l'étuve, on les crible et on en retire les étamines et les œufs d'insectes qui pourraient s'y trouver.

Des Poires.

Les poires offrent des variétés considérables : les plus recherchées sont le beurré gris, la crésanne, le saint-germain, le bon chrétien d'été, la blanquette, le petit muscat, le muscat Robert, la bergamote d'été, celle d'automne, le rousselet, l'épine, le doyenné, la fondante musquée, la virgouleuse, le messire-jean, etc. Ces poires se mettent dans le raisiné au candi, font d'excellentes confitures et s'emploient en compotes.

Des Pommes.

Les pommes présentent aussi de nombreuses variétés, tan

pour la saveur que pour le volume; il y en a d'aussi grosses que la tête d'un enfant, et d'autres qui ne le sont pas plus qu'une noix, comme les pommes d'api. Celles qui sont les plus estimées sont la rainette, qui est aussi de plusieurs espèces telles que la blanche, la verte, la franche, etc. Cette dernière s'emploie dans la préparation des glaces transparentes, et des conserves : viennent ensuite les pommes de rambour, le fenouillet, la calville, etc.

Des Coings.

Les coings, fruits du cognassier, servent à faire des gelées, des pâtes, des marmelades excellentes et une liqueur très recherchée.

Des Pêches.

Les pêches sont les fruits les plus farineux que nous voyons mûrir dans nos climats. On en compte trois principales variétés : dans la première variété, la chair se détache aisément du noyau; la seconde, que l'on appelle *Alberge* ou *Pavie*, a la chair, adhérente au noyau, et est d'un rouge pourpré ou d'un jaune doré comme l'abricot; on la cultive dans nos provinces méridionales. La troisième variété, que l'on désigne sous le nom de *Brugnon*, est l'une des meilleures. Les pêches se mangent confites avec du sucre et se conservent dans l'eau-de-vie.

Des Noix.

Les noix, fruits du noyer, lorsqu'elles sont vertes, servent à faire de très bonnes confitures et un excellent ratafia. On en prépare également une liqueur appelée *brou de noix*.

Des Avelines.

Les avelines, qui nous viennent du midi, sont les fruits de noisetiers cultivés; quand elles sont nouvelles, on les couvre de sucre et on en fait d'excellentes dragées. Les noisettes communes peuvent servir au même usage.

Des Groseilles.

On compte trois espèces de groseilles : la première, fruit du groseiller épineux, est de la grosseur d'une cerise dont elle a quelquefois la couleur, ou bien elle est d'un vert tendre; elle est souvent couverte de poils et ombiliquée à son sommet; parvenue à sa maturité, elle a une saveur acide et sucrée. La groseille à maquereau est la meilleure. La seconde variété est en forme de grappes, tantôt blanche et transparente, ou tantôt rouge cramoisi; elle est le fruit du groseiller à tige redressée et dépourvue d'épine : on en fait d'excellentes confitures. La troisième variété de groseilles est le fruit du cacis, ou groseiller noir; elle est également en grappes, d'un noir foncé, terne, et ombiliquée à son sommet. Le cacis a un principe odorant qu'il communique à l'alcool dans lequel on le fait macérer pour en composer la liqueur qui porte son nom. On en prépare également une sorte de ratafia, dit de Grenoble, dans lequel on met quantité d'ingrédiens aromatiques, tels que girofle, canelle, macis, etc.

De la Réglisse.

C'est avec la racine de la plante nommée *réglisse officinale* et qui croît dans le midi de la France, que l'on prépare le suc ou le jus de réglisse qui nous vient d'Espagne ou d'Italie. Pour que ce jus de réglisse soit bon, il faut le choisir sec, cassant, noir, lisse, brillant dans sa cassure, d'une saveur sucrée, légèrement âcre, n'ayant aucun goût de brûlé, et le plus possible soluble dans l'eau. En y joignant du sucre et de la gomme, on fait des tablettes, des pâtes pectorales, que l'on aromatise avec l'huile essentielle d'anis, et auxquelles on donne différentes formes.

De la Badiane.

La badiane est un arbre de la Chine et du Japon, qui produit un fruit étoilé dont l'odeur et la saveur ont beaucoup

d'analogie avec celle de l'anis vulgaire ou du fenouil, c'est pourquoi on donne à ce fruit le nom d'anis étoilé. C'est avec cette substance qu'on prépare l'anisette de Bordeaux et la liqueur appelée badiane des Indes.

Du Cachou.

Le cachou est un produit de l'arbre des Indes appelé acacie ou cachou. Il est préparé avec les fruits verts et la partie centrale du bois de cet arbre. Le cachou est importé chez nous en pains aplatis, d'un brun rougeâtre, sans odeur, d'une saveur d'abord âpre, ensuite douce et agréable. Il y en a de deux espèces connues sous les noms de cachou de Bengale et cachou de Bombay, qui diffèrent peu entre elles; le cachou ne s'emploie guère que pour faire des pastilles et surtout pour colorer les eaux-de-vie.

Du Baume du Pérou.

La substance à laquelle on donne le nom de baume du Pérou est fournie par l'incision d'un arbre de l'Amérique méridionale, nommé miroxilon baumier. Il y en a de deux espèces, l'un est presque sec, d'une couleur fauve-claire et renfermée ordinairement dans de petites calebasses; c'est celui qui est produit par l'incision de l'arbre. L'autre est liquide, d'un brun rougeâtre et s'extrait en faisant bouillir dans l'eau les écorces et les jeunes rameaux: c'est celui que l'on nomme baume noir du Pérou; son odeur est forte mais agréable; sa saveur est âcre et amère; il brûle avec flamme lorsqu'il est chaud et se dissout dans l'alcool. Ces baumes arrivent rarement jusqu'à nous; la substance à laquelle on donne ce nom n'est autre que du liquidambar. Du reste, les produits du mangostan-guttier ne s'emploient que pour l'aromatisation des liqueurs.

De la Gomme gutte.

La substance connue sous le nom de gomme gutte est un

suc gomme résineux qui découle par suite d'une incision faite à un arbre originaire des Indes orientales, appelé mangostan-guttier. On l'importe chez nous en forme de petits pains aplatis, d'un aspect jaunâtre en dehors, et d'un rouge plus foncé en dedans, à cassure brillante, sans odeur, mais laissant dans la bouche un goût âcre. On s'en sert dans les colorations des pastilles et des dragées, mais on ne doit pas le prodiguer de peur d'accident.

De la Betterave.

On distingue plusieurs variétés de cette plante; la betterave à sucre ou racine de disette, est tantôt d'un rouge foncé, tantôt blanche ou jaune doré; quand elle est cuite, elle a une saveur douce et très sucrée; elle contient en effet beaucoup de sucre cristallisable, qui ne diffère en rien de celui de la canne, et qui s'emploie concurremment avec ce dernier.

De la Mélisse.

La mélisse, que son odeur de citron a fait appeler vulgairement citronnelle, sert à confectionner l'eau connue sous le nom d'eau de mélisse des carmes. Cette plante, comme presque toutes celles de la famille des labiées, telles que la sauge, la lavande, l'hysope, etc., fournit une huile essentielle aromatique, que le liquoriste et le confiseur peuvent employer avec un égal avantage.

De l'Absinthe.

L'absinthe commune, ou grande absinthe, est une plante d'une saveur extrêmement amère et d'une odeur pénétrante très prononcée. Elle est employée à la confection de la liqueur stomachique, dite absinthe de Neufchâtel.

De l'Anis vert.

On retire de ses graines une huile volatile, presque toujours concrète, d'un jaune verdâtre, qu'on emploie pour

aromatiser les sucs de réglisse. Les graines elles-mêmes ont une saveur sucrée aromatique, chaude et très agréable ; elles servent à aromatiser des liqueurs et notamment l'anisette de Bordeaux. Le confiseur en fait des anis, en les recouvrant de sucre ; les plus estimés sont ceux de Flavigny, petite ville du département de la Côte-d'Or.

De la Coriandre.

La plante fraîche et en fleur exhale une odeur très désagréable de punaise ; mais les graines sèches, ont une odeur aromatique très agréable et analogue à celle de la mélisse ; on les recouvre de sucre pour en faire des dragées ; elles servent aussi à aromatiser des liqueurs.

De l'Angélique.

Cette plante a une tige cylindrique, grosse, creuse à l'intérieur, haute de quatre à cinq pieds et d'une odeur aromatique fort agréable. On la blanchit et on la confit au sucre pour en former des conserves d'un goût excellent : la racine et la graine servent à la préparation des liqueurs.

De l'OEillet.

Cette plante, connue de tout le monde, donne des fleurs d'une saveur aromatique, piquante analogue, à celle du girofle ; on les monde de leur calice, et on en fait un ratafia très estimé.

Du Fenouil.

On cultive plusieurs variétés de cette plante : le fenouil doux du Languedoc dont les graines sont plus grosses, plus blanches et d'une saveur plus agréable, est aussi le plus recherché ; il est connu dans le commerce sous le nom de fenouil de Florence, parce qu'autrefois on le tirait de la Toscane. Il sert à aromatiser les liqueurs.

Du Romarin.

Arbisseau très aromatique, dont les sommités fleuries

servent à la confection de l'eau dite de la reine de Hongrie.

De l'Ambrette.

On désigne sous ce nom de petites graines réniformes, de la grosseur du millet et d'une odeur qui tient du musc et de l'ambre; elles sont fournies par une petite plante malvacée, et servent à aromatiser les liqueurs. On les connaît dans le commerce sous les noms d'ambrette, d'abelmosch ou de graines de musc; l'ambrette la plus estimée nous vient de la Martinique.

De la Menthe poivrée.

Cette plante a une odeur très aromatique et fort agréable; sa saveur vive et piquante laisse dans la bouche une sensation de fraîcheur très remarquable. On en tire une huile essentielle qui s'emploie pour la préparation des pastilles de menthe.

Du Capillaire.

Cette espèce de fougère, d'une odeur légèrement aromatique et assez agréable, entre dans la composition du sirop qui porte son nom; le capillaire le plus estimé croît aux environs de Montpellier; celui du Canada paraît un peu plus aromatique, et s'emploie au même usage.

Du Lichen d'Islande.

On enlève au lichen son amertume par des lavages répétés dans de l'eau où l'on a fait dissoudre du sous-carbonate de potasse, puis on en fait des tablettes, des pâtes, des gelées, et d'autres préparations qui toutes sont très nourrissantes, pectorales et adoucissantes.

De l'Iris de Florence.

Cette plante a une racine d'une saveur âcre et amère, et d'une odeur analogue à celle de la violette. On la trouve dans le commerce en morceaux compactes, blancs, comprimés, larges et oblongs, raboteux à la superficie; ils fournis-

sent une poudre blanche et farinacée, qu'on emploie souvent pour les conserves et les sirops auxquels on veut communiquer l'odeur de violette.

Du Carvi.

La racine et les graines de cette plante sont très aromatiques ; on les emploie dans le nord comme condiment ; on pourrait s'en servir également pour les dragées et pour les liqueurs.

De la Vanille.

La vanille est le fruit d'une plante orchidée, sarmenteuse et grimpante, qui croît au Mexique. Son odeur balsamique est très suave ; sa saveur grasse, acide et aromatique. La vanille qu'on a trop laissé mûrir sur pied, et dont les siliques en s'ouvrant ont perdu la liqueur balsamique qu'elles contenaient, est d'une qualité fort inférieure ; néanmoins, les gens du pays la mêlent aux autres siliques, après avoir substitué au baume des matières étrangères ; ce genre de falsification est très difficile à reconnaître, et demande beaucoup d'attention si l'on ne veut pas y être trompé. La vanille est d'un usage fréquent pour aromatiser le chocolat, les crêmes, les liqueurs et autres préparation analogues.

De l'Ananas.

Cette plante originaire de l'Amérique méridionale, et cultivée en serre chaude dans les jardins d'Europe, est singulièrement recherchée pour la saveur délicieuse de ses fruits. Les confiseurs en font des conserves, des glaces, des tablettes fondantes, des pistaches à la macédoine, des pastilles en forme de pistache, etc.

Du Safran.

Le safran est cultivé en grand dans plusieurs provinces de France, et particulièrement dans le Gatinais. Le meilleur est en filamens longs, souples, élastiques, ni trop humides, ni

trop secs, d'une couleur rouge orangé foncé ; il colore fortement la salive en jaune doré ; son odeur est forte, vive, pénétrante, agréable. Les étamines qui peuvent se trouver mêlées aux pistils sont faciles à reconnaître à leurs anthères et à leur couleur jaune. Quelquefois on falsifie le safran avec le carthame, ou bien on y introduit des corps étrangers, du sable, des parcelles de fer, etc., pour en augmenter le poids. Le safran abandonne à l'eau et à l'alcool, les trois quarts de son poids d'un extrait contenant une matière corolorante, qui n'est pas encore pure, mais qui se dépose, avec le temps, de sa dissolution alcoolique. Les confiseurs l'emploient pour colorer les dragées, les bonbons, les pastilles, etc.

Du Curcuma.

Les racines de cette plante de la famille des amomées, contiennent une matière colorante, jaune, connue sous le nom de terra mérita, et fort enployée pour la coloration de certaines liqueurs en la combinant avec l'indigo. Son odeur est analogue à celle du gingembre ; sa saveur âcre, aromatique est un peu amère. Le curcuma est presque toujours en poudre dans le commerce.

Du Salep.

Le salep ou salop nous vient de l'orient ; ce sont les bulbes de certaines espèces d'orchis, qui par la dessiccation deviennent transparantes, dures et presque semblables à la gomme adragant. Réduit en poudre, le salep fond dans l'eau, et mêlé à certains aromates, fournit une boisson très agréable. On en fait aussi des crêmes, et un chocolat analeptique assez estimé.

De l'Ache et du Céleri

L'ache odorante croît naturellement en France dans les marais et sur les bords des ruisseaux ; lorsqu'elle est cultivée, elle prend le nom de céleri. Ses graines très aromatiques

et recouvertes de sucre, donnent de petites dragées d'une saveur fort agréable.

De la Gomme arabique.

La gomme arabique découle spontanément de certaines espèces de *mimosa* qui croissent dans la Haute-Egypte et dans la Sénégambie. Elle doit être en morceaux peu volumineux, irrégulièrement arrondis, transparente, blanche ou légèrement jaunâtre, soluble en totalité dans l'eau chaude, et d'une saveur douce et agréable. Elle sert de base aux tablettes ou pâtes de jujube, de guimauve, etc. On l'emploie aussi à la confection des dragées.

De la Gomme adragant.

On la tire de certaines espèces d'astragale qui croissent dans l'île de Crète et le Levant. On la trouve dans le commerce sous forme de petits rubans entortillés, blancs ou roussâtres opaques, et un peu ductiles, ce qui les rend difficiles à réduire en poudre. Elle est plus abondante en mucilage que la gomme arabique, et rend l'eau beaucoup plus visqueuse. Elle s'emploie pour donner plus de consistance aux pastilles et aux tablettes ; pour le pastillage, on la fait dissoudre dans des eaux aromatiques.

Du Sucre de canne.

La canne à sucre, originaire de l'Inde, a été depuis longtemps transportée et naturalisée en Amérique, c'est des tiges de cette graminée qu'on extrait la plus grande partie du sucre consommé en Europe; tout le monde sait que cette substance est un des objets de commerce les plus importans pour nos colonies de la Martinique, de la Guadeloupe, etc., qui ont le privilége de l'importer en France. Nous avons déjà fait observer que le sucre indigène, tiré de la betterave, ne différait en rien du sucre de canne. L'eau-de-vie de sucre, fabriquée dans les colonies, porte le nom de rhum. Nous

allons faire connaître dans un article spécial, la manière dont le confiseur doit raffiner et préparer le sucre, suivant l'usage auquel il le destine.

CHAPITRE III.

DU SUCRE.

Comme le sucre ordinaire est livré au commerce tout préparé et sous la forme de pains coniques, nous laisserons de côté ses cristallisation, son terrage et la manière de le raffiner, pour ne nous occuper que de ce qui concerne l'officine du confiseur, c'est-à-dire du choix que celui-ci en doit faire, et des procédés à employer pour sa clarification et ses cuites, selon l'usage auquel on le destine.

Choix du Sucre.

Le sucre dont le confiseur se sert doit avoir, outre une éclatante blancheur, le grain très petit; il doit être dur, sonore et un peu transparent.

Le sucre royal ne s'emploie que pour les pastilles blanches. Le confiseur peut le faire lui-même en clarifiant et faisant cuire au grand perlé de la cassonade martinique n° 1.

Le quatrième cassons n° 2, est préférable pour les gros et les petits candis et pour toutes les préparations qui exigent un beau blanc.

Mélangée avec un peu de sucre de l'Inde, la cassonade martinique n° 2 sert pour les sirops et les fruits au liquide.

Clarification du Sucre.

Mettez dans une terrine un blanc d'œuf avec un peu d'eau; fouettez bien le tout avec un faisceau dosier écorcé. D'autre

part, faites fondre avec de l'eau et dans une bassine, dix livres de sucre que vous aurez préalablement cassé en morceaux; joignez-y une demi-livre de noir animal, ainsi que votre blanc d'œuf battu, et faites jeter trois bouillons, en versant, à chaque ébullition, un peu d'eau; à la quatrième ébullition, retirez la bassine de dessus le feu et faites-y tomber encore un peu d'eau. Après avoir laissé reposer un quart d'heure, passez au travers de la chausse pour extraire tout le noir; vous vous assurerez qu'il n'en reste plus, en versant du sirop dans un verre.

CUITES DU SUCRE.

On en compte de dix espèces que nous allons indiquer d'après les degrés de chaleur.

Grand et petit lissé.

Après avoir clarifié le sucre d'après le procédé que nous avons indiqué ci-dessus, mettez-le de nouveau sur le feu pour le faire bouillir jusqu'au moment où, passant l'index sur l'écumoire, et l'appliquant sur le pouce, vous verrez en écartant vivement ces doigts; se former un petit filet qui se rompt aussitôt et qui laisse une goutte sur le doigt, alors la cuite du sucre est nommée le petit lissé.

Si le filet s'étend davantage sans se rompre, on l'appelle le grand lissé.

Grand et petit perlé.

Faites bouillir le sucre quelques minutes de plus que pour la cuite précédente, et après la même expérience que ci-dessus, si le filet acquiert de la consistance, cette cuite est celle que l'on nomme petit perlé, par rapport aux bulles qui couvrent la surface du bouillon et qui ressemblent à des perles.

Si le filet se soutient pendant l'écartement des doigts, ce sera le grand perlé.

Soufflé.

Le soufflé convient pour le candi : pour vous assurer que le sucre est parvenu à cette cuite, plongez l'écumoire dedans pendant son ébullition, et après l'avoir retirée, secouez-la un peu, soufflez au travers des trous, il doit en sortir des bulles semblables à des bulles de savons.

Grand et petit boulé.

Ayez un bâton à cuite, morceau de bois assez uni, gros comme le doigt, long de six pouces, dont la grosseur va en diminuant par l'une des extrémités. Après avoir trempé ce bâton dans l'eau fraîche, l'avoir secoué, portez-le dans le sucre pour le retremper ensuite dans l'eau fraîche; s'il s'attache alors un peu de sucre après, et que ce sucre s'en sépare en filant, la cuite est celle qu'on appelle le petit boulé ou la morve qui sert pour les bonbons à liqueur.

Si, en répétant avec le bâton à cuite l'expérience ci-dessus, le sucre qui s'attache après le bâton prend assez de consistance pour être roulé en boule, la cuite est arrivée au grand boulé qui convient pour les conserves mates.

Grand et petit cassé.

Faites à l'aide du bâton à cuite l'expérience indiquée à l'article précédent. Si, après avoir ôté le sucre qui reste après le bâton, vous le cassez sous la dent, et qu'il s'y attache un peu, cette cuite prend le nom de petit cassé.

Si le sucre mis sous la dent est croquant et qu'il ne s'y attache pas, alors la cuite s'appelle le grand cassé.

Caramel.

Le sucre est parvenu à sa dernière cuite, appelée caramel, dès qu'il donne une odeur semblable à celle du benjoin et qu'il prend une couleur jaune foncé; lorsqu'il est ainsi caramélisé, retirez-le du feu et ajoutez-y un peu d'eau pour le décuire.

Le caramel, à ce degré de cuisson, s'emploie pour les amandes grillées; et tout à fait brûlé, il sert à colorer les eaux-de-vie.

Du Sucre candi.

Pour faire candir le sucre déjà clarifié d'après le procédé que nous avons indiqué ci-dessus, on prépare, dès la veille, soit des trapes ou terrines de bonne terre bien cuite et bien unie dans l'intérieur; soit des bassines percées de trous par lesquels on passe des fils et dont on bouche l'excédent avec de la pâte ou du mastic.

Si l'on fait usage de trapes, on y attache des fils à la distance d'un pouce environ les uns des autres et disposés du bas en haut en quinconce. Pour faciliter cette opération, on coupe des morceaux de papier d'un pouce carré que l'on enfile dans un peloton de gros fil blanc; on les encolle ensuite avec de l'amidon pour les faire tenir à la trape, en commençant par le fond et ainsi de suite, sans couper le fil et en faisant glisser ces morceaux de papier au fur et à mesure qu'on les pose.

Le jour suivant, le fourneau étant allumé, vous faites cuire le sucre que vous voulez faire candir, avec la précaution d'y jeter, dès qu'il entre en ébullition, et afin de le blanchir, quelques gouttes d'acide acétique ou vinaigre de Mollerat, étendu d'eau dans moitié de son poids.

D'autre part, allumez le terrasson pour préparer l'étuve à recevoir la terrine de candi.

Lorsque le sucre est cuit au soufflé (voir plus haut), versez dedans deux cuillerées de l'eau aromatique dont vous désirez lui communiquer l'odeur, puis emplissez les terrines que vous mettez à l'étuve pour faire candir. Au bout de sept jours, le sucre doit offrir des cristaux d'une belle blancheur, pourvu que l'on veille à ce que le feu soit constamment entretenu dans l'étuve à une température égale, autrement le candi serait massé ou persillé (1), et alors on serait dans la nécessité de le refon-

(1) C'est quand les fils adoptés à la terrine ne prennent pas de cristaux.

dre pour l'employer à d'autres usages. Pour s'assurer de la réussite, on brise un morceau du dessus d'une terrine pour y enfoncer le doigt, et si les cristaux sont raffermis, on les égoutte; si non on ne procède à cette opération que deux jours après.

Pour égoutter les candis, après vous être enfermé dans l'étuve avec une lumière, placez un vase pour recevoir les égouts; faites deux trous de la grosseur du pouce à chaque extrémité de sa croûte qui s'est fermée, ensuite renversez la trape pour qu'elle puisse égoutter facilement; et après cette opération, faites un feu très ardent en le remuant. Le lendemain, pour abattre le candi, frappez avec précaution et à petits coups en tournant la trape et en soutenant le candi avec les doigts; autrement vous pourriez casser l'un et l'autre. Quand vous avez réussi à enlever la forme du candi de la terrine, passez à plusieurs reprises une éponge imbibée d'eau sur les parois du pain, et grattez avec un couteau les morceaux de papier qui pourraient y être restés attachés; puis remettez le candi à l'étuve pendant 5 à 6 heures pour le conserver ensuite dans un lieu à l'abri de l'humidité.

Sucre candi blanc de paille.

On use du même procédé pour faire ce sucre, à l'exception qu'au lieu de sucre, on se sert de cassonade martinique n° 1.

Sucre candi très blanc.

Pour obtenir ce sucre, il est nécessaire de hâter sa cuisson par un feu très vif, autrement il pourrait rougir et chômer. Il faut encore éponger fréquement pendant l'ébullition, pour éviter que le sucre qui jaillit sur les parois de la terrine, ne brûle et ne rougisse la matière.

Sucre Candi à la rose.

Après avoir préparé la trape, et vous être servi pour la cuite du procédé indiqué plus haut, colorez le sucre candi avec du carmin en poudre que vous aurez préalablement clarifié,

et cela quelque minutes avant que le candi n'entre en cuisson; éprouvez sur du papier blanc l'état de la coloration, et aromatisez avec l'eau de rose en quantité suffisante.

Sucre candi à la fleur d'oranger.

Suivez les mêmes procédés que pour le sucre candi blanc, après qu'il est entré en cuisson; mais auparavant, colorez avec du safran et mettez-y deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger.

Sucre candi à la vanille.

Même procédé que ci-dessus. Colorez avec du violet liquide, lavé à l'esprit de vin; et en retirant du feu, aromatisez avec quelques gouttes d'esprit de vanille.

Il est bon de faire observer ici que les mêmes sucres doivent être employés pour les candis de couleur comme pour les candis blancs. Les égouts roses, jaunes, violets servent à colorer les dragées et le sucre d'orge; de sorte que le confiseur n'éprouve pas de perte de matière.

Du Sucre d'orge.

Le sucre d'orge n'est autre chose que du sucre cuit au grand cassé et étendu ordinairement en forme de petits bâtons. Quand le sucre que vous voulez convertir en sucre d'orge est cuit à son point, versez-le sur une pierre polie que vous aurez légèrement graissée avec un peu d'huiles d'olive; si vous jugez à propos de l'aromatiser avec l'essence de citron, mettez-en quelques gouttes dedans avant de le couler sur la pierre. Il faut se hâter de l'étendre de peur qu'il ne refroidisse, et le couper avec des ciseaux à mesure que des aides extraient les morceaux de la masse.

Pour éviter que le sucre d'orge ne graine et ne devienne opaque après qu'il a été versé sur la pierre, il est utile de jeter dedans, dès qu'il est cuit ou boulé, quelques gouttes d'acide acétique étendu d'eau.

On peut faire le sucre d'orge avec les égouts du candi blanc de paille ou de sucre martinique n° 2 clarifié. Comme ce sucre est sujet à se décomposer par le contact de l'air, en s'amolissant et en perdant de sa saveur délicate, nous conseillons d'envelopper isolément chaque bâton dans du papier, et de mettre le tout dans une boîte et à l'abri de l'humidité. Il peut ainsi conserver toute sa qualité pendant plus d'une semaine.

Sucre d'orge rose.

Suivez pour faire le sucre d'orge rose la recette précédente prescrite pour le jaune, à l'exception que, lorsqu'il est cuit au petit cassé, vous le colorez avec du carmin clarifié et l'aromatisez avec de l'eau de rose, etc.

Sucre de pommes de Rouen.

Il n'entre point de pommes dans cette préparation : autrefois, on faisait une décoction de ces fruits pour la faire, ce qui donnait du vrai sucre de pommes ; mais on a reconnu depuis qu'elles étaient sinon inutiles du moins embarrassantes sous le rapport de la composition et de la fermeté des bâtons qui étaient constamment dépourvus de la consistance qu'on leur donne aujourd'hui par le procédé suivant.

Mettez dans un poêlon d'office une certaine quantité de beau sucre clarifié ; lorsqu'il sera parvenu à la cuite dite du grand cassé, aromatisez-le avec de l'écorce de citron, et coulez dans des moules de ferblanc, cylindriques, de quatre pouces de haut sur cinq lignes de diamètre, et retenu en haut et en bas par deux viroles, que vous mettrez de bout au moyen d'une planche trouée et que vous aurez graissée d'avance avec un peu d'huile d'olive. Lorsque le sucre est refroidi, sortez-le des moules pour le rouler dans du beau sucre passé au tamis de soie, l'envelopper et l'étiqueter.

Sucre de pommes en tablette.

Suivez pour faire ce sucre le procédé indiqué ci-dessus,

si ce n'est qu'au lieu de le couler en rouleaux ou magdaléons, vous le coupez avec un moule à compartimens. Le sucre de pommes est très blanc et a un goût exquis; on doit le préserver du contact d'air et user à son égard des précautions que nous avons prescrites pour les sucres d'orge.

Sucre retors.

Après avoir cuit le sucre au grand cassé, versez-le sur une pierre polie, que vous aurez d'avance légèrement graissée avec de l'huile d'olive, et laissez-le refroidir. Prenez-le ensuite pour le faire passer d'une main dans l'autre en l'étendant chaque fois davantage, jusqu'à ce qu'il soit d'une belle blancheur. Pendant cette opération, ayez soin de passer de temps en temps de l'amidon en poudre dans vos mains pour les empêcher de transpirer; car alors le sucre s'y attache et l'on se brûle souvent.

Le sucre retors s'aromatise et se colore à volonté pendant sa cuite, et on suit le même procédé que pour le sucre d'orge.

Bonbons enveloppés.

C'est ainsi que l'on nomme différentes sucreries de formes variées dont l'enveloppe représente des sujets dessinés, tels que devises, rébus, figures, paysages, etc. Pour les faire, mettez dans un poêlon d'office du beau sucre clarifié que vous cuisez au grand cassé; quand il a atteint cette cuite, aromatisez-le avec l'essence dont vous désirez qu'il porte l'odeur, et ajoutez une cuillerée à café d'alcool à 36 degrés, par chaque livre de sucre. Après cette préparation, coulez votre sucre dans des moules destinés à cet usage et que vous aurez préalablement graissés avec de l'huile d'olive. Quand les bonbons sont froids, retirez-les des moules, essuyez-les avec un linge imbibé d'alcool, et mettez-les à l'étuve pour les envelopper, le lendemain, d'abord avec du papier très fin, ensuite avec celui qui porte la devise et le dessin analogues.

CHAPITRE IV.

DES DRAGÉES.

Pour bien faire les dragées, surtout celles de couleur, le confiseur doit user de beaucoup de soins et de précautions. Nous commencerons par indiquer la manière de dissoudre la gomme arabique qu'on emploie presqu'à tout moment, pendant l'opération, ainsi que les ingrédiens qui entrent dans la composition des couleurs ; mais d'abord nous devons recommander de veiller à bien proportionner les charges avec les quantités des amandes, afin que les pointes de celles-ci soient convenablement couvertes, à ne pas faire un feu trop ardent et à ne jamais laisser, autant que possible, le fond de la bassine embarrassée de sucre.

Dissolution de la Gomme arabique.

Mettez dans un petit poêlon de la gomme arabique concassée d'avance pour la faire dissoudre dans l'eau et sur un feu modéré, avec la précaution de toujours remuer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute ; cette préparation terminée, passez-la au tamis dans un vaisseau pour vous en servir de la manière qui va être ci-après expliquée.

Des Couleurs.

Le confiseur se sert pour colorer les dragées et les autres préparations qui en sont susceptibles, de substances dont nous avons déjà cité quelques unes, telles que la cochenille, le curcuma, la gomme gutte, le bleu de Prusse purifié, le bois d'Inde et de Brésil, etc. Le confiseur doit, autant que possible, préparer lui-même les couleurs dont il fait usage, vu qu'elles ont souvent des élémens vénéneux.

Après avoir réduit en poudre, dans un moulin, une demi-

livre de cochenille, mettez-la avec 10 litres d'eau de rivière filtrée, dans une chaudière de fonte; au bout de trois quarts d'heure d'ébullition mettez-y 3 gros d'alun; laissez encore bouillir un demi-quart d'heure, passez ensuite la liqueur dans un linge, puis la laissez reposer pendant un jour. Le lendemain décanez-la pour la rendre claire et transparente, et en retirer tous les corps étangers qui peuvent s'y trouver. Ces préparations faites, ajoutez-y une dissolution faite préalablement au bain-marie avec un demi-gros d'étain de glace en rubans, 2 gros d'acide nitrique concentré et 2 gros d'acide muriatique. Il se forme un précipité au fond du vaisseau; alors décantez doucement et remplacez l'eau qui a été versée par de la nouvelle; continuez de laver ainsi jusqu'à ce que l'eau soit limpide et qu'elle perde toute saveur acide ou alcoolique; puis mettez votre préparation sur des assiettes de faïence pour la faire sécher à l'étuve.

Ainsi réduit en poudre le carmin vous offrira une couleur d'un rouge foncé velouté.

Du Carmin liquide.

Mettez dans une chaudière avec 2 litres d'eau une demi-livre de bois de Brésil de Fernambouc, ainsi qu'une demi-once de cochenille pulvérisée et enveloppée dans un linge noué; faites bouillir à quatre reprise, de sorte qu'à chaque ébullition l'eau soit de moitié réduite; passez au fur et à mesure dans un linge en y mêlant successivement 3 gros d'alun de Rome, partagé en quatre portions; entretenez ensuite les décoctions réunies dans un léger état d'ébullition et à la dernière joignez un gros et demi de sel ammoniac.

D'autre part, faites une dissolution au bain-marie d'abord avec deux gros de sel ammoniac et 6 onces d'acide nitrique concentré, 2 onces de sel de cuisine; faites dissoudre ensuite 2 onces d'étain de glace en rubans, partagé en

petites parties et mis dans un bocal de verre à bord élevés.

Quand vous avez terminé cette double dissolution, ajoutez-y la décoction de bois de Brésil précédemment faite, mêlez bien le tout en agitant fortement ; passez dans un linge et laissez reposer pendant un jour dans une terrine de grès, laissez précipiter et lavez-le bien comme le carmin en poudre ; quand il n'a plus de saveur étrangère, tenez-le bien bouché dans un endroit frais, après avoir mis par dessus un peu d'alcool.

Du Bleu de Prusse.

Faites fondre dans un vase une once de bleu de Prusse en répandant par dessus quelques gouttes d'eau ; vingt minutes après broyez-le sur le marbre pour le laver avec de l'eau. Pour le conserver, suivez le moyen que nous venons d'indiquer pour le carmin liquide.

Violet liquide.

Faites subir quatre ébullitions différentes à une livre de bois d'Inde, et à 7 onces de bois de Brésil, en bûche et coupé dans 4 litres d'eau, de sorte qu'à chaque ébullition l'eau soit réduite de moitié; passez à mesure par un linge et jetez-y le quart de 6 gros d'alun divisé en quatre portions ; réunissez ensuite la décoction, en les maintenant presque bouillantes ; et à la dernière ajoutez cinq gros de sel ammoniac.

Pendant ces opérations faites dissoudre dans 10 onces d'acide nitrique concentré une demi-once de sel de cuisine et 5 gros de sel ammoniac ; faites ensuite dissoudre 4 onces d'étain de glace en rubans par petites portions dans un ballon en verre et au bain-marie ; quand l'étain est dissous, mêlez-le à la décoction des bois d'Inde et de Brésil ; agitez fortement le mélange, passez-le au travers d'un linge, puis abandonnez-le dans une terrine de grès jusqu'au lendemain; après la formation du précipité, décantez, lavez et conservez comme il est dit pour le carmin liquide.

Jaune liquide.

Pour préparer cette couleur suivez le procédé ci-dessus, après avoir mis les ingrédiens suivans dans 2 litres d'eau que vous faites bouillir à quatre reprises et réduire chaque fois à moitié, bois jaune, 8 onces ; safrand, 1 once; graine de Perse en poudre, 4 gros; alun de roche, 3 gros ; sel ammoniac, 2 gros ; sel de cuisine, 2 gros ; acide nitrique concentré, 7 onces ; étain de Malacca en rubans, 2 onces. Toutes ces couleurs doivent être lavées avec de l'alcool avant d'être employées.

Dragées fines de Verdun.

Après avoir fait sécher à l'étuve 10 livres d'amandes douces choisies parmi les plus grandes et les plus belles, mettez-les sans les peler dans une bassine pour les gommer ; ce que vous opérez en leur donnant d'abord une charge de gomme arbique sans feu ; faites sécher pour en donner une seconde également sans feu, mais avec 2 onces de sucre ; faites sécher de nouveau pour ensuite allumer un feu doux, sous la bassine. Cette préparation terminée, donnez une charge avec une dissolution de 8 livres de sucre martinique n° 1 que vous aurez faite d'avance et dans laquelle vous aurez mêlé de l'eau de rose ou de fleur d'oranger. Ce sirop passé au tamis doit être cuit au grand perlé et maintenu dans un état de chaleur pour ne pas refroidir la dragée. L'amande étant chargée, donnez-lui un cordon avec une charge composée de gomme, de sucre et de carmin liquide, etprocédez comme ci-dessus.

Si la dragée est défectueuse, donnez une charge un peu plus forte que les précédentes et dans laquelle vous avez mis de la gomme pour absorber l'humidité de la dragée ; agitez en jetant dessus du sucre en poudre passé au tamis. Quand elles sont bien sèches, criblez-les pour les recouvrir avec le reste du gommage : c'est ce qu'on appelle leur donner le

grain. Mettez-les ensuite à l'étuve pendant vingt-quatre heures.

Pour opérer le blanchissage des dragées, faites cuire au soufflé 4 ou 5 livres de sucre clarifié et après l'avoir retiré du bain, ajoutez-y 10 à 12 onces d'amidon délayé et réduit en bouillie; remuez bien le tout et passez au tamis. On peut rendre le blanc plus beau en mêlant avec l'amidon délayé quelques gouttes de bleu en liqueur préparé comme nous venons de le dire plus haut.

Le blanchissage s'opère par les procédés ci-dessus employés pour le gommage, après quoi on sèche la dragée à l'étuve et à un feu modéré pour la finir le lendemain.

Mettez alors les dragées que vous avez entretenues chaudes dans la bassine bien lavée, pour leur donner successivement quatre charges de sucre cuit au lissé, en suivant le procédé indiqué ci-dessus pour le gommage. Cette troisième opération s'appelle *remplir* les dragées. Lorsqu'elles sont ainsi remplies remettez-les à l'étuve après les avoir bien chauffées.

Le lendemain, procédez à la quatrième et dernière opération nommée *lissé;* en donnant aux dragées successivement et sans feu quatre charges ou plus si besoin est; après cela, chauffez-les également en les agitant avec précaution et les remettez à l'étuve dans des corbeilles. Alors les dragées sont terminées.

Dragées surfines.

Mêmes ingrédiens, mêmes proportions et même procédés que ceux indiqués ci-dessus, si ce n'est que le sucre se dissout à l'eau simple et que, cette dissolution faite, on y mêle 2 gros de vanille pilée avec un peu de sucre. Les amandes doivent être pilées avant de procéder au gommage.

Dragées demi-fines.

Pour cette espèce de dragée, préparez 10 livres d'amandes sans êtres pilées, 4 livres de sucre martinique n° 2,

5 livres de farine et une demi-livre d'amidon, et suivez la recette ci-dessus prescrite.

Pour les dragées de Verdun. Faites dissoudre le sucre à l'eau de rose, poudrez avec la farine et employez l'amidon seulement pour blanchir.

Dragées tiers fines.

Même procédé que pour les dragées demi-fines, même dissolution de sucre, à l'eau de rose; mais les amandes sont d'une qualité inférieure, ainsi que le sucre qu'il n'est pas nécessaire de clarifier.

Dragées communes.

Faites bouillir du lavage de bassine que vous avez chaque jour eu soin de mettre à part dans une boîte destinée à cet usage et que l'on nomme *boîte à rebut.* Ajoutez-y une livre d'amidon délayé; chargez 10 livres d'amandes douces ordinaires avec ou sans feu; séchez avec 10 livres de farine, en secouant fortement la bassine; quand les amandes sont très grossies, faites-les sécher pendant quinze jours sur des claies dans un lieu aéré et ensuite à l'étuve; puis après les avoir blanchies avec une dissolution de 3 livres de sucre ordinaire, terminez votre opération comme nous l'avons dit pour les dragées de Verdun.

Amandes d'Espagne.

Ce qu'on appelle amandes d'Espagne n'est autre chose que des dragées de Verdun que l'on gomme et grossit jusqu'à ce qu'elles aient atteint la grosseur d'un œuf de pigeon; du reste, la manière de les faire est la même.

Dragées de Coriandre.

Prenez une livre de graines de coriandre, 15 livres de farine et suivez le procédé indiqué pour les dragées communes; mais en chargeant avec des lavages sans faire de bouillie. Blanchissez les dragées avec 4 livres de sucre, perlez-les

avec 3 autres livres ; ensuite, donnez-leur la couleur que vous jugez à propos.

Le blanchissage des dragées très fines et communes se fait avec la cassonade martinique n° 2.

Dragées de Coriandre en bouteille.

Ayez 5 livres de graines de coriandre, autant de farine, une livre et demie de sucre et une demi-livre d'amidon. Colorez ces dragées sans les perler, et après avoir suivi les procédés indiqués pour les dragées communes, pour les confectionner, mettez-les dans de petites bouteilles. Elles doivent avoir la grosseur de petits pois.

Dragées au Marasquin.

Ces dragées se font avec des amandes d'abricots et du sucre. Mettez dans l'eau et pendant quatre ou cinq heures, 3 livres d'amandes ; au bout de ce laps de temps, égouttez-les et faites-les sécher jusqu'au lendemain sur des claies exposées dans un lieu aéré ; mettez en suite dans une cruche de faïence un alcool ou teinture de jasmin à 22 degrés, mélangé avec de l'eau de rose double et de fleur d'oranger, pour y jeter les amandes et les y enfermer en bouchant bien la cruche, et cela pendant l'espace de vingt ou trente jours. Ce temps écoulé, retirez les amandes, et après les avoir fait sécher, continuez leur confection par les procédés en usage pour les dragées fines.

Cannelat.

Coupez en cinq ou six morceaux une once de cannelle ; après l'avoir fait tremper pendant quelques heures, coupez-la en filets et la faites sécher à l'étuve. Sa dessiccation étant convenablement effectuée, mettez-la dans une bassine exposée à un feu modéré, pour la charger à l'aide d'un petit faisseau de brins d'osier que vous tenez dans la main gauche, et que vous trempez dans du sucre clarifié que vous avez d'abord

fait cuire au grand lissé; avec la main, faites sauter le cannelat et opérez ainsi huit à dix charges successives, en faisant bien sécher à chaque reprise. Pendant deux jours, recommencez cette opération, jusqu'à ce que la consistance du cannelat vous permette de le charger à la cuillerée; quand ce résultat est atteint et qu'il est d'un beau blanc, donnez-lui huit à dix nouvelles charges avec du sucre clarifié cuit au perlé. Blanchissez-le alors comme il est dit pour les dragées et perlez-le avec du sucre clarifié cuit comme ci-dessus au perlé.

Bâton d'Angélique.

Faites blanchir à l'eau chaude plusieurs tiges d'angélique coupées en petits filets d'un pouce de long sur deux lignes de large; lorsqu'elles sont amollies, passez-les à l'eau fraîche, et après les avoir fait bien égoutter, mettez dans du sucre cuit au lissé pour faire bouillir jusqu'à ce que celui-ci soit cuit au perlé. Cette opération faite, retirez vos bâtons d'angélique pour les faire sécher à l'étuve sur des tamis, après quoi, chargez-les dans la bassine avec du sucre cuit à la nappe, et terminez comme à l'article précédent.

Dragées d'Angélique.

Coupez des tiges d'angélique tendre en forme d'anneaux, et après les avoir fait blanchir à l'eau tiède, opérez comme pour les bâtons.

Citronnat et Feuillantine.

Après avoir fait sécher à l'étuve des écorces de citrons confits, préalablement coupées en filets minces, chargez-les avec du sucre clarifié cuit au petit perlé et finissez comme pour le cannelas.

Si on substitue des écorces d'oranges aux écorces de citrons c'est ce que l'on nomme *feuillantine*.

Persicot.

Le persicot se fait comme les dragées au marasquin (voir

plus haut), seulement il faut d'abord faire macérer les amandes d'abricot dans de l'eau-de-vie de 18 degrés pendant trois ou quatre semaines avant de les employer à cet usage.

Dragées de Cacao.

Prenez 10 livres d'amandes de cacao caraque torréfiées et mondées, 8 livres de sucre martinique n° 1, 2 gros de vanille et 5 onces d'amidon. Suivez, pour faire ces dragées, la recette que nous avons donnée plus haut à l'article *dragées surfines.*

Dragées d'Avelines.

Procédez comme il est dit à l'article précédent ; mais au lieu de vanille, aromatisez et colorez avec l'eau de rose ou avec tout autre aromate à votre choix.

Dragées de Menthe.

Après avoir mis à l'étuve une certaine quantité de graines de menthe poivrée, grossissez-les avec du sucre martinique n° 1 cuit au lissé, en faisant attention à ce que leur grosseur n'excède pas celle des graines de navette ; lorsqu'elles sont ainsi grossies, blanchissez et finissez comme les dragées de Verdun.

On peut les colorer en rose et commencer par leur donner une charge composée de sucre et d'essence de menthe.

Dragées d'Anis.

Faites sécher à l'étuve une livre d'anis verts que vous frottez et vannez ensuite pour les nettoyer ; mettez-les ensuite à la bassine au tonneau, et grossissez les graines de menthe poivrée (voir ci-dessus). Mais ces dragées doivent être plus grosses que ne le sont celles de menthe. Aujourd'hui on en fait même qui, par la grosseur, égalent les noisettes. On peut les chauffer hardiment pendant leur confection.

Dragées de Graines de céleri.

Même procédé que pour les dragées de graines de menthe ; après les avoir grossies convenablement, perlez-les avec du sucre clarifié cuit au perlé pendant trois jours consécutifs et en vous servant chaque jour d'un pot à perler. On peut également les perler en rose après avoir coloré le sucre avec du carmin en poudre.

Dragées de Carvi.

Même procédé que ci-dessus, si l'on veut perler ; sinon blanchissez et finissez comme pour les dragées d'anis.

Dragées d'Epines-vinettes.

Mondez et faites chauffer à l'étuve des épines-vinettes parfaitement mûres ; donnez-leur à la bassine branlante une charge avec du sucre et de la gomme arabique ; saupoudrez-les ensuite avec du sucre pilé et tamisé ; faites sécher et remettez à l'étuve chauffée modérément jusqu'au lendemain. Répétez cette opération sans feu et en les couvrant, puis grossissez et finissez comme les dragées de Verdun. Si l'on désire les perler, voyez l'article *dragée de graines de céleri* et faites ce qui y est indiqué. On peut aussi les colorer comme les dragées roses.

Dragées de Cerises.

Après avoir fait sécher à l'étuve une certaine quantité de cerises confites, passez-les dans du sucre pilé et tamisé, pour, après les avoir fait sécher une seconde fois, les grossir et les terminer comme il est dit ci-dessus.

Dragées de Pistaches.

Prenez 12 livres de pistaches, que vous aurez fait sécher dans du son pour absorber l'huile qu'elles contiennent, 6 ou 8 livres de sucre dissous avec de l'eau de rose et 8 onces

d'amidon. Opérez avec ces ingrédiens comme pour les dragées surfines.

Nonpareilles fines.

Grossissez comme les anis verts (voir le haut) avec du sucre passé au tamis de crin mais sans lisser. Ces dragées doivent être de la grosseur de la semouille. Quand elles sont finies, on les colore de diverses manières avec les substances déjà signalées pour cet usage.

Nonpareilles communes.

On les prépare comme ci-dessus, si ce n'est qu'on les grossit sans feu, et qu'on les poudre avec de l'amidon tamisé. Ces dragées s'emploient ordinairement pour parer les pains d'épices.

Dragées en couleurs.

Les premiers soins que le confiseur doit apporter dans la confection des dragées en couleurs, sont ; 1° de ne pas les chauffer en les colorant ; 2° de ne pas les mettre, après cette opération, sous l'influence d'une température trop sèche ou trop humide, ce qui détruirait les couleurs et les ferait marbrer. En un mot, de ne pas les reporter à l'étuve.

Pour faire ces sortes de dragées, prenez 10 livres d'amandes douces sans être pelées ; quant à la dissolution du sucre avec l'eau de rose ou de fleur d'oranger, suivez le procédé indiqué à l'article dragées de Verdun.

Pour les colorer faites un mélange avec une demi-once de carmin en poudre et 5 ou 6 livres de sucre clarifié cuit au grand perlé.

Après les avoir bien grossie et colorées, vous les remplirez en leur donnant dix charges de sucre clarifié cuit au grand lissé et mêlé à la colorisation susdite ; puis vous les lisserez sans mette de feu sous la bassine, et les conserverez dans des corbeilles foncées de papier. On suit le même pocédé pour toutes

les dragées roses, telles que celles de graines de menthe, d'avelines, d'épines-vinettes.

Dragées orangées.

Même procédé que ci-dessus pour la confection; quant à la colorisation du sucre prenez de la teinture de safran ou du jaune liquide lavé à l'esprit de vin et dont la recette se trouve plus haut; aromatisez en outre avec de l'eau de fleur d'oranger.

Dragées lilas.

Même procédé que ci-dessus; colorez avec du violet liquide (voir plus haut) et aromatisez avec de la teinture d'iris de Florence ou avec de la vanille.

Dragées vertes.

Même procédé que ci-dessus pour la confection; colorez avec du bleu de Prusse, dont nous avons donné la recette et du safran ou du jaune liquide.

Dragées bleues,

Même procédé que ci-dessus pour la confection; quant à colorisation, prenez du bleu de Prusse dont nous avons donné la recette plus haut, et aromatisez avec 5 ou 6 gouttes d'ambre.

Dragées roses demi-fines.

Prenez pour les faire 10 livres d'amandes, 6 livres de sucre et 3 ou 4 livres de farine; avec ces ingrédiens opérez comme il est dit pour les dragées blanches communes; puis suivez le procédé ci-dessus pour les colorer et les finir.

Avant de terminer ce chapitre sur ce qui concerne la colorisation des dragées, nous devons dire qu'autrefois pour la couleur rouge on se servait de vermillon, lequel renferme dans sa composition du minium ou oxide de plomb qui est un véritable poison, aussi les réglemens de police sont-ils venus

mettre un terme à un pareil abus provenu de ce que certains confiseurs ignoraient les qualités délétères de plusieurs substances qu'ils employaient.

Nous avons donc indiqué la manière de composer avec la cochenille le carmin en poudre dont on se sert aujourd'hui sans craindre d'inconvénient. Mais souvent et presque toujours, avant de l'employer, il faut le purifier : en voici la manière.

Purification du Carmin.

Mettez une quantité convenable de carmin en poudre dans un verre d'eau ; prenez pour vase une cafetière de terre passée au vernis dans l'intérieur.

Faites bouillir à deux reprises, et à chaque reprise arrêtez l'ébullition en jetant de l'eau fraîche dedans ; après avoir retiré le carmin du feu, mêlez-y 5 à 6 gouttes d'alcali volatil ou ammoniac liquide ; puis après avoir laissé déposer votre préparation, décantez et mettez en bouteilles avec addition de sucre pulvérisé.

Ce que nous venons de dire du minium peut s'appliquer également au cinabre qui est un minéral rouge extrêmement dangereux.

CHAPITRE V.

DES PRALINES.

On entend par pralines, des amandes grillées. On en fait aussi avec les dragées défectueuses, les pistaches, les fleurs de violette et les fleurs d'oranger. Nous allons indiquer les procédés employés pour les confectionner.

Pralines ordinaires.

Prenez une livre de belles amandes choisies, lavez-les

dans l'eau froide, faites-les égoutter et sécher à l'étuve sur un tamis. Quand elles sont bien sèches, mettez dans une bassine et sur un feu ardent, une livre de sucre non clarifié, faites-le bouillir avec une chopine et demie d'eau, sans l'écumer, jusqu'au degré du soufflé; versez ensuite les amandes dans la poêle et mêlez-les avec le sucre à l'aide d'une spatule de bois avec laquelle vous continuerez de remuer sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit ébouilli, et que celui qui adhère aux amandes vienne à sécher. Dès que les amandes commencent à craquer, retirez la bassine du feu, en la tenant avec la main gauche dans une direction oblique sur la table; continuez de mêler le sirop et les amandes pendant quelques minutes en agitant doucement la spatule; après avoir diminué le feu, remettez-y la bassine, mais dans une direction très oblique, de manière à n'en présenter que les bords à l'action de la chaleur; alors, le sucre qui s'est attaché au fond de la bassine s'y fondra et coulera vers le bord où se trouve la totalité du sucre et des amandes; au bout de quelques instans, lorsque le sucre commence un peu à se brûler, repoussez avec la spatule le sucre du bord de la bassine sur les amandes, en tournant peu à peu la bassine sur toute sa cinconférence. Après quelques tours, le sucre étant entièrement attaché et séché sur les amandes, ôtez la bassine du feu, laissez refroidir les amandes et mettez-les dans des bocaux de verre.

Pralines glacées.

Prenez une livre de belles amandes bien mondées, et mettez-les sur le feu avec une demi-livre de sucre non clarifié, et une ou deux verrées d'eau. Faites bouillir le tout sur un feu vif, et aussitôt que les amandes commencent à craquer, retirez-les de dessus le feu, pour ramener en remuant avec la spatule le sucre à l'état de cassonade; c'est ce qu'on appelle *sabler*. Jetez vos amandes sablées dans le crible à dragées pour les remettre ensuite sur le feu, et les remuer avec la spatule jusqu'à ce qu'elles se caramélisent. Alors,

après les avoir ôtées du feu, laissez-les refroidir en les remuant toujours.

D'autre part, mettez une livre de sucre pilé dans une bassine, pour le faire fondre dans un peu d'eau et le cuire au grand boulé; colorez-le avec du carmin liquide et jetez-y des amandes en sablant comme il est dit ci-devant. Cela fait, laissez-les sécher et passez-les au crible. Pour les glacer, versez dessus un peu d'eau de rose, en les remuant avec force dans la bassine, afin de les mouiller toutes également. Après cette opération, mettez-les sur un tamis dans l'étuve jusqu'au lendemain, pour ensuite, les conserver dans des boîtes garnies de papier et à l'abri de l'humidité.

Pralines à la Cannelle.

Cette espèce de pralines est très délicate. Suivez pour les faire le procédé indiqué ci-dessus pour les pralines dites ordinaires, en ayant soin de les saupoudrer avec une cuillerée de cannelle pulvérisée aussitôt qu'elles commencent à pétiller.

Vous pouvez employer le sucre adhérent aux bords de la bassine et à la spatule pour sucrer les différentes espèces de confitures brunes.

Pralines blanche fines.

Cette espèce de pralines se fait avec les dragées défectueuses que l'on a mises à part en les triant. Après avoir fait cuire au boulé une livre de sucre clarifié, jetez-y deux livres de ces dragées, sablez-les comme les pralines glacées, et après les avoir criblées, faites cuire également au boulé le sucre qui s'en est détaché, avec une seconde livre de sucre clarifié; jetez-y les pralines et les sablez une seconde fois; cette opération faite, elles sont fines.

Pralines communes.

Les pralines communes se confectionnent de la même manière, si ce n'est qu'on ne se sert pour cela que de dra-

gées communes et non de dragées fines quoique défectueuses.

Pralines roses.

Même procédé que ci-dessus, sauf la colorisation qui se fait en leur donnant une charge avec du carmin liquide dissous avec de la gomme arabique; on les aromatise dans le même moment avec de l'eau de rose ou de fleurs d'oranger.

Pralines de Pistaches.

Les pralines de pistaches ordinaires se font par le même procédé que les pralines fines; on ne les glace pas et on prend pour les confectionner deux livres de pistaches, et une égale quantité de sucre clarifié que l'on partage en deux portions égales.

Pralines de Pistaches au chocolat.

Enveloppez chacune de vos pistaches avec autant de petits morceaux de chocolat n° 6 que vous avez fait venir en huile; après les avoir secouées un peu dans les mains pour les faire ressuer, couvrez-les au fur et à mesure et de toutes parts avec des nonpareilles, espèce de petites dragées dont nous avons parlé au chapitre précédent; puis vous les mettez en papillottes lorsqu'elles ont séché pendant un jour sur le tamis. Il est bien entendu qu'avant de les mettre en papillotes on doit les envelopper d'abord avec une chemise de papier blanc; cela est plus propre et elles se conservent mieux.

On emploie par le même procédé des petites amandes en guise de pistaches; mais alors on met de la cassonade au lieu de sucre.

Pralines de Pistache à la fleur d'oranger.

Après avoir dissous de la gomme arabique et l'avoir mélangée avec du sucre en pain décuit avec de l'eau de fleurs d'oranger, prenez de belles pistaches bien fraîches que vous

grossissez à petites charges et que vous saupoudrez avec du sucre pilé et passé au tamis. Séchez-les bien en agitant la bassine branlante dans laquelle vous avez fait cette première opération, pour les étendre ensuite sur des tamis et achevez leur dessiccation au grand air.

Cela fait, et après les avoir remises dans la bassine, donnez-leur une charge de gomme arabique et les saupoudrez de nonpareilles blanches ou roses, à moins que vous ne vouliez les mettre au candi de six heures. Enfin, mettez-les en papillottes comme les pistaches au chocolat, après les avoir laissées à l'étuve pendant quelques heures.

Pralines de Pistache à la rose.

Même procédé qu'à l'article qui précède, si ce n'est qu'au lieu d'eau de fleurs d'oranger, vous vous servez d'eau de rose pour charger et colorer ces pistaches.

Pralines de Pistache à la vanille.

Faites une dissolution de sucre à l'eau simple pour y piler une quantité convenable de vanille; donnez la colorisation qui vous plaît et procédez pour le reste ainsi que nous venons de le dire ci-dessus.

Quant aux diverses essences telles que réséda, jasmin, etc., mettez-les dans le sucre qui sert à grossir les pralines que vous colorez à votre choix.

Pralines de Pistaches au citron.

On fait de même des pralines de pistaches au citron, au cédrat ou à la bergamotte, en râpant jusqu'au blanc l'écorce de ces fruits et en mettant cette râpure avec le sucre. Du reste on opère comme ci-dessus.

Pralines de fleurs d'oranger, ou fleurs d'oranger pralinées.

Prenez une livre de fleurs d'orange, dont vous avez ôté

Faites bouillir ensuite 2 livres et demie de sucre ; écumez-le, et quand il est cuit au boulé, versez-y vos fleurs d'oranger ; remuez le mélange sans cesse, mais doucement avec la spatule, jusqu'à ce que toute l'humidité ait disparu et que le sucre se soit attaché partout également aux fleurs d'oranger ; ôtez alors la bassine du feu, et remuez le mélange quelque temps à froid dans le cas où le sucre ne se serait pas parfaitement séché sur les fleurs d'oranger ; remettez-le encore quelques instans sur le feu, et le remuez sans cesse comme ci-dessus, jusqu'à ce que votre but soit atteint. Criblez et défaites ensuite feuille par feuille, de peur qu'elles ne se soudent ensemble, et mettez-les dans des boîtes garnies de papier, ou dans des bocaux de verre, afin de les conserver à l'abri de l'humidité. Après toutes ces opérations, le sucre qui reste attaché à la bassine et à la spatule doit être recueilli avec soin pour servir à confectionner des amandes grillées ou toutes autres pralines en le mélangeant avec le sucre qu'on leur destine.

Pralines de fleurs de violette, ou violettes pralinées.

Prenez une livre de fleurs de violette que vous mondez comme nous l'avons dit ci-dessus pour les fleurs d'oranger, et opérez avec 2 livres de sucre clarifié et cuit au boulé. Finissez vos pralines comme à l'article précédent

---

CHAPITRE VI.

—

DES PASTILLES.

Il faut, pour faire des pastilles, un petit poêlon à bec contenant environ une demi-pinte, d'une très petite circonférence, et ayant un manche assez long pour le tenir commo-

dément pendant le travail; de plus deux bâtons de bois, l'un appelé *bois à tabeller*, l'autre *bois à égoutter*, et plusieurs feuilles de fer blanc très unies, de la grandeur d'une feuille commune de papier à écrire. Il est inutile de rappeler que ces feuilles, comme tous les instrumens métalliques dont le confiseur se sert, doivent être constamment lavées et séchées promptement, dès qu'il en a fait usage.

Pastilles.

Pour faire les pastilles, prenez une ou deux livres de sucre royal réduit en poudre impalpable, passez-le à travers le tamis de soie sur une grande feuille de papier. Mettez cinq ou six cuillerées de ce sucre dans un vase de faïence; versez par-dessus un peu d'eau aromatique à votre choix (voir les articles suivans), remuez ce mélange et prenez garde qu'il soit trop liquide, ni trop épais, car s'il était trop épais, il ne coulerait pas, et s'il était trop liquide, il grainerait et n'offrirait qu'une masse informe. Si donc le mélange était trop liquide, mettez votre poêlon sur le feu, où vous le laisserez, en remuant toujours, jusqu'à ce qu'il commence à bouillir; alors, retirez le poêlon et versez encore deux cuillerées de sucre dedans, en remuant bien avec le bois à tabeller. Cela fait, nettoyez ce bois du sucre adhérent, et prenez à sa place le bois à égoutter dans la main droite, tenez votre poêlon avec la main gauche au-dessus d'une feuille de fer blanc. Commencez alors à frapper avec la pointe de cette spatule dans la pointe du bec du poêlon et sur le sucre qui doit être coulé jusque là, afin d'en séparer et faire tomber une goutte après l'autre sur la feuille, de manière qu'à chaque coup que vous donnerez sur la pointe du bec, il n'en sorte qu'une goutte seulement.

Votre feuille étant couverte, remettez le poêlon au feu; après y avoir versé du sucre et de l'eau aromatique, remuez-le avec le bois à tabeller, et frappez-le, ainsi que nous

avec des ciseaux tout le vert et tout le jaune, et que vou-
avez trempées dans l'eau et égouttées sur le tamis.
l'avons dit. Continuez ce travail jusqu'à la fin, et lorsque les pastilles sont devenues froides et consistantes, enlevez-les de dessus les feuilles avec la main pour les mettre dans des boîtes ou tamis; couvrez-les avec des papiers et achevez de les faire sécher à l'étuve, mais seulement un jour après leur confection, de peur qu'elles ne perdent de leur arome. Conservez-les ensuite à l'abri de l'humidité.

Pastilles communes.

Prenez 12 onces de sucre ordinaire et 4 onces de poudre; opérez comme ci-dessus, mais sans ajouter d'aromates; ne les laissez pas trop long-temps sur le feu, sinon elles deviendraient gluantes.

Pastilles à la fleur d'oranger.

Faites le mélange préparatoire avec de l'eau de fleur d'oranger, et procédez comme aux pastilles fines. Ces pastilles sont toujours blanches.

Pastilles au café.

Faites le mélange avec une infusion de café, et procédez comme il est indiqué.

Pastilles à la vanille.

Faites le mélange avec de la vanille pilée avec du sucre ou bien avec de l'esprit de vanille, puis opérez comme ci-dessus. Ces pastilles se colorent avec du bleu en liqueur dans lequel on a dissous quelques grains d'acide tartrite pour le maintien de cette couleur.

Pastilles à claannelle.

Mélangez quatre onces de sucre, un gros de cannelle de Célan en poudre, et une quantité convenable de mucilage de gomme adragant; puis opérez comme il est dit.

Pastilles du sérail.

Faites dissoudre dans deux verres d'eau de rose, deux

onces de gomme adragant, formez ensuite un mélange avec du sucre passé au tamis de soie avec les substances qui suivent que vous avez avant tout entièrement pulvérisées :

Vanille, 2 gros.
Musc, 8 grains.
Cannelle, 1 gros.
Safran, 3 gros.
Ambre gris, 1 gros.
Girofle, 1 gros.
Cubèbes, 8 gros.
Gingembre, 3 gros.
Macis, 6 gros.

Ces pastilles se confectionnent par le procédé que nous avons indiqué au chapitre pour ce qui concerne les dragées de coriandre ou autres graines, et ne doivent pas excéder la grosseur d'un grain de blé.

Pastilles à la fraise.

Prenez de petites fraises de bois, dans toute leur maturité, épluchez-les et les pilez dans un mortier; puis après les avoir passées au tamis, faites-en un mélange avec le sucre en poudre, et opérez comme pour les pastilles fines, en colorant avec un peu de carmin.

On confectionne de cette manière toutes les pastilles de fruits, telles que celles de groseilles, de framboises, d'abricots, de pêches; et on peut aussi ajouter en les broyant une eau aromatique analogue, surtout pour les fruits qui n'auraient pas assez de sucre.

Pastilles à la menthe.

Après avoir fait un mélange de sucre pilé et passé au tamis de crin et de l'eau simple, ajoutez-y un peu de sucre passé au tamis de soie, plus quelques gouttes d'essence de menthe poivrée, mais avec beaucoup de modération, parce que si cette essence dominait par trop, vous ne

feriez rien de bon. Les pastilles étant faites, conservez-les dans un bocal de verre et dans un lieu sec, sans les exposer à l'étuve.

Pastilles au safran.

Faites un mélange avec une infusion de safran, passée et tirée à clair, que vous aurez laissée refroidir; opérez pour le reste comme il est indiqué aux pastilles fines.

Pastilles au citron.

Faites un mélange avec le sucre royal et du zeste de citron râpé fin; ajoutez 6 grains au plus d'acide tartrite par chaque livre de sucre; colorez en jaune avec une décoction de safran, avec la gomme-gutte à faible dose, ou mieux avec le jaune liquide dont nous avons donné la recette au chapitre IV. On peut aussi aromatiser ces pastilles avec quelques gouttes d'essence de bergamotte ou de cédrat.

Les pastilles à l'orange se confectionnent de même, en suivant toujours la méthode indiquée au commencement de ce chapitre.

Pastilles à la salade.

Faites votre mélange avec le sucre et de l'eau de laitue passée à l'alambic; puis finissez comme pour les pastilles fines.

Pastilles au curaçao.

Faites le mélange avec du curaçao et procédez comme à l'ordinaire.

Pastilles-groseilles.

Faites le mélange avec de l'eau simple, et aromatisez avec un peu d'esprit de violette, d'iris de Florence ou de framboise, en ajoutant de 6 à 7 gouttes, au plus, d'acide tartrite dissous dans l'eau, par chaque livre de sucre. Eu égard à cette même proportion, colorez avec du carmin liquide et deux ou trois gouttes d'acide tartrite. Du reste procédez comme ci-dessus.

Pastilles au jasmin.

Après avoir fait votre mélange de sucre et d'eau simple, aromatisez avec de l'alcoolat ou esprit de jasmin; puis opérez comme ci-dessus.

Pastilles au chocolat.

Faites le mélange avec le sucre et du chocolat râpé, en mettant deux gros de chocolat par chaque livre de sucre.

Pastilles au girofle.

Après avoir fait un mélange avec de l'eau simple, aromatisez avec quelques gouttes d'essence de girofle.

Pastilles à la violette.

Même procédé que pour les autres pastilles; aromatisez avec de l'esprit d'iris de Florence et colorez avec le bleu en liqueur et le carmin liquide, ayant soin d'y joindre un peu d'acide tartrite. On aromatise aussi ces pastilles avec du sirop violat et avec de l'huile de violette.

Pastilles à l'œillet.

Après avoir fait le mélange préparatoire avec le sucre et de l'eau simple, aromatisez avec quelques gouttes d'esprit d'œillet rouge.

Pastilles à la rose.

Ces pastilles, comme toutes les pastilles rouges, se font en préparant un mélange avec le sucre royal pilé et tamisé et de l'eau de rose; on colore avec le carmin liquide et on procède comme à l'ordinaire.

Autrement, prenez du safran bâtard rouge, un petit morceau d'alun calciné que vous faites cuire dans de l'eau, jusqu'à ce que celle-ci soit bien empreinte de la couleur du safran. Alors passez cette décoction par le filtre, mettez ensuite dans le poêlon à bec cinq ou six cuillerées de sucre; délayez-le avec l'eau rougie, remuez doucement avec le *bois*

à tabeller et mettez sur le feu. Quand votre mélange commence à entrer en ébullition, ajoutez-y encore deux cuillerées de sucre, passez au tamis de soie ; remuez de nouveau et aromatisez avec quelques gouttes d'essence de rose ; dressez ensuite en gouttes comme nous l'avons dit pour les pastilles blanches fines, au commencement de ce chapitre.

Pastilles à l'héliotrope.

Après avoir fait votre pâte avec de l'eau simple, aromatisez avec des gouttes de néroli, d'alcoolat ; de tubéreuse et de jasmin.

Pastilles extemporanées.

On nomme ainsi des pastilles qui se font sur-le-champ, c'est-à-dire qui étant déjà coulées selon le procédé ordinaire et après un mélange à l'eau simple, sont mises en réserve dans l'étuve, sans être aromatisées. Lorsqu'il faut les finir, pour cette dernière opération, voici comme on s'y prend :

Prenez, par exemple, une livre de ces pastilles et mettez-les dans un flacon à goulot large ; dans un autre flacon bouché à l'émeri, mettez un gros d'éther sulfurique, dans lequel vous étendez quelques gouttes d'essence de rose, ou de menthe poivrée, ou de citrons, ou de jasmin, ou de toute autre huile essentielle à votre choix ; quand ce mélange est fait, versez-le dans le flacon où sont vos pastilles ; bouchez et secouez en tous sens, pour les humecter également ; cela fait, mettez-les sur un tamis à l'étuve; leur dessiccation s'opère en cinq minutes et elles sont finies.

Pastilles coupées.

C'est le nom que l'on donne à cette espèce de pastilles qui sont diversement colorées de chaque côté. Pour parvenir à cette colorisation, on emploie un poêlon à bec partagé en deux par un diaphragme de cuivre ; on fait le mélange préparatoire dans des vases différens et avec deux bâtons ou spatules à tabeller. On peut même aromatiser ces pastilles à

volonté et de diverses manières, en procédant pour tout le reste ainsi qu'il est indiqué ci-dessus.

Pastilles au cachou.

Faites un mélange avec de l'eau simple et deux livres de sucre tamisé, dans lequel vous aurez mêlé trois ou quatre onces de cachou en poudre fine. Suivez ensuite la recette que nous avons donnée pour les pastilles fines. On aromatise ordinairement ces pastilles avec telle huile essentielle que l'on juge à propos d'employer ; pour leur donner plus de consistance, on ajoute quelquefois dans le mélange préparatoire, une quantité suffisante de mucilage de gomme adragant; alors on les façonne en tablettes rondes, à l'aide d'un emporte-pièce. Chaque tablette pèse un gros.

Pastilles divines.

Ces pastilles sont simplement toniques et digestives ; nous en conseillons l'usage aux personnes dont l'estomac serait paresseux ou qui seraient affectées d'une haleine mauvaise. Nous allons maintenant indiquer au confiseur la manière de les confectionner, encore bien qu'elles sont spécialement du ressort des pharmaciens, de même que la plupart des suivantes, et que celles au cachou.

Prenez six grains d'ambre gris, autant de musc et un demi-gros de storux-calamite que vous broyez avec un peu de sucre ; pilez ensuite dans un mortier douze grains de muscade, autant de macis, un demi-gros de girofle, quatre grains de safran, un demi-gros d'écorce d'orange, et même quantité de graine de basilic ; quand toutes ces substances sont pilées et broyées, passez-les au tamis pour ensuite en faire un mélange avec une demi-livre de sucre et une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant. Faites ensuite des tablettes comme ci-dessus.

Pastilles pectorales.

Faites une infusion dans deux litres d'eau de fontaine avec

des fleurs de mucilage, de guimauve, de pied-de-chat, de bouillon-blanc, de violette, et de coquelicot; faites d'autre part une décoction de fleurs de lichen d'Islande dans une chopine d'eau. Ensuite, après avoir fait fondre trois ou quatre livres de gomme arabique, ajoutez-y l'infusion et la décoction ci-dessus, auxquelles vous joignez quatre livres de sucre pilé et passé au tamis, plus, vingt grains d'extrait gomme d'opium, si on le juge à propos. Ce mélange fait, on façonne cette pâte en tablettes de la largeur d'une pièce de vingt sous, et on finit comme ci-dessus.

Pastilles ou pâte de lichen d'Islande.

Après avoir fait une décoction avec deux onces de lichen d'Islande dans quatre verrées d'eau, passez-là dans un linge avec expression, et mettez-là dans une dissolution préalablement faite avec une livre et demie de gomme arabique et autant de sucre pilé et tamisé. Faites cuire cette pâte au bain-marie, sans beaucoup la remuer, en y incorporant deux ou trois blancs d'œuf fouettés en neige.

On connaît que cette pâte est cuite à point, lorsqu'en en prenant avec la spatule, elle ne s'attache pas sur la main. Alors ôtez-la du feu pour la couler en tablettes de trois lignes d'épaisseur dans des candissoires passés au mercure; et après les avoir mises pour sécher à l'étuve pendant une semaine et à une chaleur modérée, mettez ces tablettes dans une boîte et conservez-les dans un endroit sec.

Pastilles de jujubes.

Autrefois on mettait une décoction de jujubes dans du sucre, aujourd'hui on se contente du procédé qui suit : faites fondre à froid une livre de gomme arabique, et après l'avoir passée au tamis, joignez une livre de sucre pilé et tamisé également; vous pouvez l'aromatiser avec de l'eau de fleur d'oranger; faites cuire le tout au bain-marie. On connaît la cuisson de

cette pâte comme celle de lichen d'Islande, et l'on opère de la même manière pour la finir.

Pastilles de coquelicot.

Après avoir fait dissoudre une livre de gomme arabique, versez-y une infusion de deux onces de fleurs de coquelicot dans deux verres d'eau de fontaine, dans lesquelles vous avez mis une livre de sucre et dix grains d'extrait gomme d'opium. Mettez la bassine qui contient ce mélange sur un feu modéré, et remuez sans cesse avec la spatule.

Lorsque la cuisson sera à moitié, versez-y un verre d'eau de fleurs d'oranger et trois blancs d'œuf fouettés en neige. La cuisson étant terminée, ce que l'on connaît comme nous l'avons expliqué pour la pâte de lichen d'Islande, versez votre pâte de jujubes sur un marbre saupoudré de sucre fin, pour l'étendre jusqu'à quatre et cinq lignes d'épaisseur; puis après l'avoir laissée refroidir, coupez-la en morceaux que vous conservez dans une boîte avec de l'amidon ou du sucre pulvérisé, en prenant garde qu'ils se collent les uns aux les autres.

Pastilles de guimauve.

Il n'entre plus de guimauve dans cette préparation, comme on le voyait anciennement. On fait dissoudre une livre de gomme arabique à laquelle on ajoute une livre ou deux de sucre pilé et tamisé, puis on cuit cette pâte et on la conserve comme celle de jujube.

Pastilles de guimauve soufflées.

Faites fondre à froid une livre de gomme arabique dans un peu d'eau simple et un peu d'eau de fleurs d'oranger, et lorsqu'elle est bien fondue, versez dedans peu à peu une livre de sucre que vous avez préalablement fait cuire au boulé; remuez bien le tout, pour que le mélange s'opère parfaitement. Ensuite, fouettez en neige une douzaine d'œufs pour les joindre à votre préparation que vous ne cessez de battre,

pour y ajouter une seconde douzaine d'œufs également fouettés en neige. Quand le tout est bien mélangé, dressez-le sur du papier collé pour en faire des pastilles de la grosseur d'une pièce de dix sous, que vous faites sécher à l'étuve.

On colore ces pastilles, si on les trouve bien.

Pastilles de semen-contra.

Réduisez en poudre très fine une once de semen-contra; en même temps faites dissoudre dans un verre d'eau une livre et demie de sucre pilé et passé au tamis avec une quantité suffisante de mucilage de gomme adragant. Mêlez bien le tout avec la spatule, pour ensuite faire avec cette pâte une abaisse d'une ligne d'épaisseur que vous coupez en tablettes de la grosseur d'une pièce d'un demi-franc, opérez comme ci-dessus pour finir et conserver les pastilles.

Pastilles d'ipécacuanha.

Prenez, pour en faire un mélange et une pâte, du mucilage de gomme adragant en suffisante quantité pour un gros d'ipécacuanha en poudre et une livre et demie de sucre pilé et passé au tamis de soie; puis procédez comme ci-dessus.

Pastilles de cochléaria.

On sait que la plante qui sert de base à ces pastilles est anti-scorbutique. Faites une pâte avec un gros d'esprit de cochléaria, mêlé avec trois livres de sucre pilé et passé au tamis de soie. Opérez pour le reste comme il est dit aux articles précédens.

Pâte de réglisse.

Faites dissoudre une livre de gomme arabique dans un litre d'eau bouillante, en même temps que dans un autre vase vous faites dissoudre une demi-livre de suc de réglisse de Calabre; passez cette double dissolution à travers un linge, et mêlez-la bien; ajoutez-y une demi-livre de sucre pilé et passé au tamis de soie, et faites cuire le tout au bain-marie; après la cuisson, mêlez-y 18 grains d'iris de Florence et 8

onces d'essence d'anis, après quoi vous coulez dans des candissoires graissés à cet effet, et vous faites sécher à l'étuve.

Suc de réglisse.

Mettez dans une bassine à fond plat et sur un feu modéré deux livres de suc de réglisse de Calabre, que vous avez préalablement fait fondre dans moitié de son poids d'eau, et passé au tamis; remuez bien avec la spatule pendant la cuisson, dont vous reconnaissez le terme par le moyen indiqué à l'article ci-dessus *pastilles de lichen d'Islande.* Quand votre suc est cuit à point, mettez-le sur un marbre saupoudré de farine pour y incorporer trois quarterons de farine et l'aromatiser avec de l'essence d'anis en quantité suffisante; roulez-le en petits bâtons avec de l'huile d'olive, et le faites sécher à l'étuve.

Suc de réglisse de Bayonne.

Prenez deux livres de suc de réglisse de Calambre, six onces de sucre ordinaire et une livre de farine; suivez pour ce suc le procédé ci-dessus, si ce n'est que vous n'y ajoutez point d'essence d'anis et que vous roulez en gros bâtons que vous étendez sur des feuilles de laurier.

Tablettes de limonade.

Faites dissoudre dans un verre d'eau six gros d'acide tartrite et deux gros de gomme arabique; aromatisez avec de l'huile essentielle de citron en quantité suffisante. Prenez deux livres de sucre fin pilé et tamisé; avec ce sucre et la dissolution ci-dessus, faites une pâte que vous roulez dans des moules de ferblanc tenant une once chacun, et préalablement graissés avec de l'huile d'olive; cela fait, mettez vos moules à l'étuve et après la dessiccation des tablettes, retirez-les du moule pour le tenir dans un lieu sec et à l'abri de l'humidité. La moitié d'une tablette suffit pour faire un verre de limonade, ce qui offre un grand avantage aux voyageurs.

La limonade se prépare également en poudre. Pour cela, on

prend deux onces d'acide tartrite réduite en poudre très fine, quatre livres de sucre pilé et finement tamisé ; on mêle bien le tout en l'aromatisant avec de l'huile essentielle de citron, et on le conserve dans des boîtes contenant une ou deux onces chacune. Pour employer cette limonade, on la délaie dans un peu d'eau, et on y ajoute ce qu'on juge à propos.

DU PASTILLAGE.

C'est ainsi qu'on appelle de petites tablettes carrées de la grandeur de bonbons, que l'on forme à l'aide de moules en soufre, en bois ou en plâtre, dans lesquels sont gravés toutes sortes de figures et d'ornemens. Nous nous occuperons d'abord de la manière de mouler en soufre ce que le confiseur fait lui-même ; quant aux autres moules, on se les procure tout confectionnés.

Moule de pastillage.

Collez une feuille de papier sur la surface d'un châssis de bois, d'un pouce et demi à deux pouces de hauteur, et d'une dimension proportionnée au moule que vous vous proposez de faire. Après avoir bien tendu ce papier, laissez-le sécher pour coller dessus des pièces de pastillage dédoublées, en ayant soin de ne laisser aucun vide, sinom le souffre coulerait sur le sujet. Faites ensuite sécher le tout.

Dautre part, faites fondre, sur un feu modéré, du soufre en canon, dans lequel vous mélangez, en remuant bien, moitié de son poids d'ardoise finement pulvérisée. Lorsque le bouillonnement a cessé, versez avec précaution le souffre sur le châssis garni que vous aurez d'abord étendu sur un marbre. Laissez refroidir ; puis, après avoir enlevé la planche de dedans le chassis, trempez-la dans l'eau, et ôtez la pâte qui se trouve dans les empreintes. Brossez le tout, et avec la pointe de votre canif enlevez les bavures s'il y en a ; puis après avoir remis l'autre moule dans le châssis, endui-

sez-le de plâtre par derrière, afin de lui donner plus de consistance.

Pâte de pastillage commun.

Après avoir fait dissoudre, dans un demi-verre d'eau, deux gros de gomme adragant bien blanche, pilez-la dans un mortier de marbre en y ajoutant successivement, et à plusieurs reprises, un peu de sucre, puis un peu d'amidon jusqu'à ce que vous ayez employé une demi-livre d'amidon en poudre et quatre livres de sucre. Lorsque la pâte est assez ferme, retirez-la du mortier pour la finir sur un marbre, et la mettre en réserve dans un vase que vous bouchez bien. Ajoutons ici que le sucre doit être très blanc et très fin ainsi que l'amidon.

Pâte de pastillage fin.

Même procédé, si ce n'est qu'il ne faut mettre qu'une once d'amidon par livre de sucre. La pâte étant ainsi faite et abaissée, on en fait, à l'aide des moules ou d'un emporte-pièce, toutes sortes de fruits, de légumes, de figures d'animaux, de monumens, etc.

Préparation du pastillage.

Poudrez avec de l'amidon bien pulvérisé le moule de bois ou de soufre dont vous faites usage, et après avoir fait une abaisse de deux ou trois lignes d'épaisseur avec un morceau de pâte proportionné au sujet que vous voulez mouler, appliquez et enfoncez cette abaisse dans toutes les cavités du moule. L'empreinte étant faite convenablement, coupez avec un couteau l'excédant de la pâte qui déborde; roulez ensuite en pointe et en l'humectant un peu, un morceau de pâte que vous appliquez fortement sur l'empreinte; tirez à vous, et vous parviendrez à faire sortir le sujet ou la tablette du moule. Cela fait, mettez cette tablette à l'étuve dans des capsules de papier ou sur un tamis pour les faire sécher et durcir; faites-en plusieurs en répétant l'opération

ci-dessus, et, vingt-quatre heures après, vous les doublez en faisant une seconde empreinte et en mouillant les bords de celle qui est sèche pour la réunir avec celle qui est fraîche au moyen d'une dissolution de gomme arabique. Lorsque tout est sec, enlevez les bavures avec un canif et faites sécher à l'étuve avant de finir par la peinture.

Peinture du pastillage.

C'est au moment que la gomme adragant est en dissolution que vous devez colorer la pâte. Les couleurs en usage sont le carmin liquide, la gomme-gutte, le noir de fumée, la terre d'ombre et le bleu de Prusse broyé à l'eau de gomme. Le goût de l'artiste est le seul arbitre de l'emploi de ces couleurs.

Le pastillage étant ainsi moulé, peint et séché, passez dessus un vernis que vous avez composé en dissolvant, dans une demi-verrée d'eau deux gros de gomme arabique, un gros et demi de sucre candi et quatre onces d'esprit de vin.

CHAPITRE VII.

DES BONBONS.

—

Bonbons à liqueur ou petits candis.

Avant d'expliquer comment on parvient à exécuter ce genre d'ouvrage, nous devons dire qu'il faut se procurer plusieurs formes ou moules en plâtre, dans lesquels sont empreintes différentes figures appelées arabesque. Nous commencerons donc par indiquer la manière de les faire.

Moules de bonbons à liqueur.

Après avoir gâché du plâtre, formez-en une tablette de trois ou quatre lignes d'épaisseur, en le mettant dans un candissoire pour lui faire prendre de la consistance. Cela fait, ôtez-le du candissoire, laissez-le refroidir et collez dessus, à l'aide d'une dissolution de gomme arabique, des dessins en papier de formes variées et d'environ trois lignes; puis lorsque tout est bien sec, découpez vos moules sur les dessins que vous avez collés. Cette opération exige beaucoup de goût de la part du confiseur.

Préparation des bonbons à liqueur.

Le fourneau étant allumé, remplissez combles les candissoires avec une poudre préalablement composée d'une partie et demie de sucre et de deux parties d'amidon, le tout pilé et passé au tamis de soie; unissez avec une règle la surface de cette poudre, en en retranchant l'excédent, puis imprimez dedans vos moules qui, étant retirés les uns après les autres, doivent laisser dans la poudre des empreintes de deux à trois lignes de profondeur. Mettez ensuite sur le feu un poêlon d'office, que vous avez rempli aux trois quarts avec du sucre clarifié que vous faites cuire au petit boulé, en ayant soin d'y verser quelques gouttes d'acide acétique, dès qu'il commence à bouillir, vu que plus tard vous ne pourriez lui donner la blancheur qu'il doit avoir. Le sucre étant cuit à son degré, versez-y une cuillerée d'esprit de vin, et parfumez avec telle substance aromatique qui vous plaira. Après cette opération, faites bouillir légèrement, et à l'aide d'un entonnoir dans la douille duquel est un morceau de bois; coulez dans les empreintes que vous remplissez ni trop ni trop peu. A mesure que les candissoires sont coulés, recouvrez avec de la poudre les bonbons, que vous faites ensuite sécher dans l'étuve et à un feu très modéré pendant vingt-quatre heures.

Le lendemain, après les avoir débarrassés de la poudre qui les enveloppe, mettez vos bonbons au candi. A cet effet mettez de l'eau dans un candissoire, que vous placez sur les tesseaux de l'étuve pour s'assurer de leur aplomb; faites ensuite cuire du sucre fin au soufflé pour en charger à moitié les candissoires. Le sucre s'étant couvert d'une pellicule, mettez-y vos bonbons les uns après les autres; de manière qu'ils ne laissent libre qu'un très petit espace qui permette de les égoutter. Cela fait, mettez le candissoire à l'étuve avec un feu doux, pendant trois ou quatre heures, au bout desquelles, en vous enfermant dans l'étuve, vous égouttez le candi, en pratiquant deux trous à la croûte qui s'est formée sur le candissoire. Après cette nouvelle opération, faites un feu vif, et quatre heures après, prenez les bonbons dont vous enlevez les bavures. Enfin, le lendemain, et après les avoir remis à l'étuve, vous les conservez dans des boîtes.

Aujourd'hui, la plupart de ces bonbons se font à jour et avec le candi de quatre heures. C'est au goût et à l'intelligence du confiseur de suppléer au reste pour faire servir à la confection des bonbons à liqueur toute espèce de figures représentant des fleurs, des personnages, des temples, etc.

COLORISATION DES BONBONS A LIQUEUR.

Tous les bonbons à liqueur se font par le procédé ci-dessus. Le confiseur doit colorer le sucre aussitôt que son degré de cuisson est au petit boulé, en ajoutant quelques gouttes d'acide acétique.

Colorez les bonbons bleus avec du bleu en liqueur, avec addition d'acide acétique ou vinaigre concentré.

Colorez les bonbons roses avec du carmin en poudre que vous aurez clarifié d'abord.

Colorez les bonbons jaunes avec du safran macéré dans l'esprit de vin, en les aromatisant avec de l'eau de fleurs d'oranger ou avec du néroli.

Colorez les bonbons violets avec un tiers de bleu de Prusse et deux tiers de carmin en liqueur, en les aromatisant avec de l'esprit de vanille. Colorez les bonbons verts avec du bleu en liqueur et du safran.

Bonbons des dames.

Ces bonbons se font de la même manière que les précédens, si ce n'est que l'empreinte est de trois à quatre lignes d'épaisseur et que sa largeur doit égaler celle d'une pièce de quarante sous. Pour en faire de couleur, suivez le procédé indiqué plus haut.

Bonbons bijoux.

Pour faire cette espèce de bonbons, mettez votre sucre dans le petit poêlon d'office, et faites-le cuire au perlé; lorsqu'il est parvenu au degré de cuisson, versez dedans quelques gouttes d'alcool et l'aromate que vous jugerez à propos. Prenez ensuite l'entonnoir et coulez les bonbons de telle grosseur qui vous plaira, en les fixant le plus possible sur du papier consistant.

Cela fait, mettez-les à l'étuve et deux jours après enlevez-les de dessus le papier en mouillant le derrière des feuilles avec une éponge imbibée d'eau et en vous servant d'un couteau. Ces bonbons se font aussi de différentes couleurs.

Gimblettes.

Les gimblettes se font à l'aide d'un moule spécial qui se prépare de cette manière : après avoir gâché du plâtre à une certaine consistance, emplissez-en un cercle de boîte à dragées, couvrez le plâtre avec une feuille de papier, et par dessus le papier imprimez un verre d'environ vingt lignes d'épaisseur. Faites sécher le tout, puis enlevez le verre.

Le lendemain faites cuire du beau sucre au petit boulé, et après y avoir versé quelques gouttes d'alcool, coulez des gimblettes dans le moule de papier que vous avez préparé

sur le moule en plâtre. Mettez ensuite vos bonbons à l'étuve pendant un jour et demi et à un feu modéré.

Au bout de ce laps de temps, retirez-les pour les exposer sur un tamis à la vapeur de l'eau bouillante, alors le papier se détachera. Cela fait, et après avoir remis vos gimblettes à l'étuve pendant deux ou trois heures, placez, dans le milieu de chacune d'elles, un petit morceau de pâte d'abricot; puis mettez-les au candi de six heures. Pour les colorez faites ce qui est prescrit plus haut pour les bonbons à liqueur.

Bonbons raisins.

Les bonbons raisins ne diffèrent des petits candis que par la forme. On les appelle *marasquins*, *rossolis*, etc., selon la liqueur que l'on emploie pour les faire. Leur empreinte se prend dans l'amidon, au moyen d'une petite boule grosse comme une grain de raisin. On leur donne, avant de les couler, une couleur analogue au fruit qu'ils représentent; de là vient leur nom générique de bonbons raisins.

Bonbons raisins en brochettes.

L'empreinte de ces bonbons se prend comme celle des précédens, mais on y implante un brin de paille. Ensuite on opère comme pour les autres bonbons à liqueur, on les coule, on les fait sécher sur un tamis à l'étuve; et le lendemain on en forme des brochettes que l'on met au candi de six heures. Même colorisation que ci-dessus.

Bonbons raisins à l'absynthe.

Il y a une autre espèce de bonbons raisins que l'on colore en vert (voyez plus haut), en y ajoutant de l'extrait d'absynthe. On les prépare du reste comme ci-dessus, à l'exception des brochettes, et on leur donne le nom de *pastilles digestives.*

Bonbons raisins, dits pastilles anglaises.

Ces bonbons ne se mettent pas au candi. Leur confection

s'opère du reste comme celle des autres. Pour les rendre clairs et luisans, faites-les chauffer à l'étuve et à un feu très doux ; puis, les ayant mis dans une bassine, chargez-les avec un vernis composé de gomme arabique, de blanc d'œuf et de sucre cuit ou soufflé, dans lequel vous avez jeté quelques gouttes d'esprit de vin.

Bonbons au café, dits bonbons d'Arcole.

Ces bonbons se candisent et se colorent de diverses manières. Prenez d'abord leur empreinte dans l'amidon, à l'aide d'un petit rond de trois lignes d'épaisseur et gros comme une pièce de dix sous ; ensuite faites cuire au boulé du sucre fin dans lequel vous versez de la liqueur de café, et coulez dans l'empreinte comme à l'ordinaire.

Boules de gomme.

Faites cuire du sucre au cassé et coulez-le dans des moules d'étain graissés préalablement avec un peu d'huile d'olive. Après les avoir retirés des moules, ôtez-en les bavures, essuyez-les avec précaution pour les mettre ensuite dans une boîte de ferblanc hermétiquement fermée et à l'abri de l'humidité. Comme ces bonbons perdent en peu de temps la transparence qui les distingue, on ne doit pas en confectionner plus que la consommation ne l'exige.

Bonbons au citron.

Prenez 2 livres de beau sucre clarifié, que vous faites cuire jusqu'au caramel ; avant qu'il ne soit parvenu à ce degré de cuisson, mettez dedans la râpure d'un zeste de citron. Lorsque ce sucre est cuit, versez-le sur une table de marbre préalablement graissée avec de l'huile d'olive ; et avant qu'il ne se refoidisse, formez-en de petites tablettes d'un pouce carré que vous enlevez de dessus le marbre pour les envelopper selon l'usage, lorsqu'elles sont refroidies.

Bonbons au chocolat.

Ces bonbons se préparent de la même manière que les précédens, si ce n'est qu'au lieu de citron, vous employez un quarteron de chocolat pour 2 livres de sucre. Tenez ce chocolat dans une assiette sur le feu, afin qu'il s'amollisse; puis ajoutez-y quelques cuillerées de sucre, qui ne doit encore être cuit qu'au grand perlé; remuez bien le chocolat pour le réduire en pâte déliée; cela fait, versez-le dans le poêlon d'office sur le sirop de sucre que vous faites cuire ensuite jusqu'au caramel. Le reste comme ci-dessus.

BONBONS DIVERS.

Bonbons du Nord.

Emplissez combles des candissoires de sucre pilé et passé au tamis, mais de manière à ne pas dépasser le niveau de leur surface. Prenez ensuite un œuf dont la pointe vous sert à faire des empreintes larges comme une pièce de vingt sous sur cette surface unie.

Vos empreintes étant prises, coupez des pommes rainettes en tranches très minces; lavez-les, pour les faire cuire dans une petite quantité d'eau. Passez cette décoction au tamis, et mettez-en 2 livres pour 1 de sucre, que vous faites cuire au petit boulé; coulez ensuite dans les empreintes à l'aide de l'entonnoir à bonbons-bijoux. Quand vos bonbons sont refroidis, mettez-les sur des plaques à pastilles, puis les mettre à l'étuve jusqu'au lendemain, et les mettre ensuite au candi de six heures.

Pour cette dernière opération, ainsi que pour la mise en couleur et les aromates, voyez plus haut ce que nous disons des bonbons à liqueur.

Quelquefois, après avoir coulé ces bonbons, et lorsqu'ils

sont secs, on en forme des brochettes comme nous l'avons dit aux bonbons raisins, avant de les mettre au candi, alors on les appelle *Bonbons du Nord en brochettes.*

Bonbons chinois.

Pour faire les bonbons chinois, il faut avoir des moules en cuivre, de formes variées, dans lesquels on coule du sucre cuit au cassé; lorsqu'ils sont coulés, faites tourner vos bonbons à l'étuve pour les envelopper ensuite dans des papiers sur lesquels sont peints des sujets analogues au nom qu'ils portent.

Bonbons écossais.

Prenez, pour faire ces bonbons, de la pâte d'abricot que vous roulez, et passez ensuite dans du sucre concassé; puis après les avoir mis dans l'étuve à un feu doux, formez-en des papillottes, ou mettez-les au candi de six heures.

Bonbons dits pastilles de mille fleurs.

Après avoir fait une pâte avec du sucre fin passé au tamis, et une dissolution de gomme adragant, prenez-en un morceau de la grosseur d'une poire, colorez et aromatisez à votre choix, roulez-la en long sur un tamis de crin, puis applatissez-la avec la main pour la reployer sur elle-même. Si vous voulez justifier le nom donné à ces pastilles, faites-en avec des pâtes diversement coloriées.

Bonbons dits énigmes.

Faites avec de la pâte de gomme adragant des boulettes de la grosseur d'une aveline, que vous percez dans le milieu pour y introduire une devise : donnez-leur telle couleur que vous voudrez, et, après les avoir fait sécher à l'étuve, mettez-les au candi de six heures. On fait aussi ces boulettes avec du sucre retors et de la gomme arabique.

Bonbons glacés.

Les bonbons glacés auxquels on donne différens noms selon les formes et les décors qui les distinguent, se cuisent et se coulent dans la poudre comme les bonbons à liqueurs; mais lorsque les candissoires sont remplis et qu'ils ont passé trois heures à l'étuve avec un feu doux, vous faites cuire autant de sucre que vous en aviez fait cuire d'abord; alors vous entrez dans l'étuve dont vous tenez la porte close; vous recouvrez les bonbons, c'est-à-dire que vous répétez l'opération que vous avez déjà faite en les chargeant. Après quoi vous les égouttez, ainsi que nous l'aveons dit à l'article ci-dessus (*bonbons à liqueur*), et vous les faites sécher; mais au lieu de les mettre au candi, vous les glacez avec la glace royale un peu liquide, en vous servant d'un couteau. Vous les laissez ensuite sécher entièrement pour les décorer avec les couleurs dont nous avons parlé au chapitre VI, *du pastillage*. La confection de ces bonbons ayant varié à l'infini, doit exciter entre le confiseur et le dessinateur une émulation dont tout le monde profite.

CHAPITRE VIII.

—

DES CONSERVES.

On donnait autrefois le nom de conserves à des confitures sèches faites avec du sucre, des fruits et des essences. Quant à ces confitures, nous leur consacrerons un chapitre spécial, pour ne nous occuper d'abord que des substances végétales qu'on est parvenu, de nos jours, à conserver en liqueur ou en pâte afin de les employer au besoin soit à confectionner avec

celles en liqueur des sirops et des gelées, soit à faire avec celles en pâte différens dessins que l'on met au candi de huit heures, après les avoir passées à plusieurs reprises dans le sucre au tamis de soie.

Conserve de pommes en pâte.

Après avoir pelé et coupé dix livres de pommes rainettes en quartiers, lavez-les à plusieurs eaux pour les faire cuire, les égoutter ensuite, et les passer au tamis de crin. D'autre part faites cuire six livres de sucre au cassé ; quand il est arrivé à un degré de cuisson, mêlez-y les pommes, et desséchez sur un feu modéré ; lorsque vous apercevez le fond de la bassine, ôtez-la de dessus le feu, versez votre préparation sur des feuilles de ferblanc que vous avez préalablement saupoudrées de sucre tamisé ; après l'avoir fait bien sécher à l'étuve, conservez-la dans des boîtes, à l'abri de l'humidité.

Les pâtes de coings, d'épines-vinettes, de cerises, de framboises, de groseilles, se font par le même procédé et dans les mêmes proportions.

Conserve d'abricots en pâte.

Prenez douze livres d'abricots parfaitement mûrs, et dont vous supprimez les taches rougeâtres. Faites d'un autre côté, bouillir quatre livres de sucre clarifié pour y mettre vos abricots que vous faites bien crever, puis après les avoir laissés refroidir, passez-les au tamis de crin, pour les dessécher sur un feu doux ; et les retirer quand ils commencent à épaissir, faites cuire ensuite quatre autres livres de sucre au cassé, et, lorsqu'elle claque bien entre les doigts, la pâte est parvenue au degré de cuisson convenable ; faites-la refroidir, puis, après l'avoir dressée en petits pains sur des feuilles de papier, faites-la sécher à l'étuve, pour ensuite la retourner, la saupoudrer dessus et dessous de sucre tamisé et la conserver dans des boîtes mises en lieu sec, en intercallant une feuille de papier entre chaque pain de cette pâte.

Autre procédé.

Faites cuire douze livres d'abricots, dont vous avez ôté la peau, avec huit livres de sucre clarifié, jusqu'à ce que cela claque bien contre les doigts; remuez sans cesse jusqu'à ce que votre pâte ait atteint le degré de cuisson convenable; alors étendez-la en petits pains ronds sur des feuilles de ferblanc que vous aurez saupoudrées de sucre pilé et passé au tamis de soie; saupoudrez de même ces petits pains pour les mettre pendant huit jours à l'étuve et les conserver comme ci-dessus. On prépare aussi de la même manière les pâtes de prunes de toute espèce.

Conserve de groseilles en liqueur.

Prenez vingt livres de groseilles, six livres de framboises, autant de cerises aigres et cinq livres de merises noires. Faites un mélange exact de tous les sucs de ces fruits que vous faites fermenter à la cave. Trois jours après, tirez votre préparation au clair et mettez-la dans des bouteilles que vous bouchez hermétiquement pour les mettre dans une bassine qui contient de l'eau, en les enveloppant de linge, de peur qu'elles ne choquent les unes contre les autres; puis, après avoir fait jeter à cette eau quelques bouillons, laissez refroidir votre liqueur sans la retirer de la bassine, pour la mettre ensuite à la cave, où vous tenez les bouteilles debout. Cette conserve s'emploie à faire du sirop.

Autre procédé.

Prenez vingt livres de groseilles rouges, dix livres de groseilles blanches et deux livres de framboises, mettez ces fruits dans une bassine sur le feu, faites cuire au bain-marie pour empêcher qu'ils ne s'attachent au fond de la bassine, remuez sans interruption, et quand le tout est bien crevé, et qu'il a commencé à bouillir, écrasez-le bien; versez-le ensuite dans un tamis dans lequel vous le passez à l'aide d'une spa-

tule. Recevez le suc dans une terrine, laissez-le déposer et décanter; tirez ensuite au clair, mettez en bouteilles, et finissez comme à l'article précédent. Cette conserve sert à faire des gelées.

Conserves de framboises en liqueur.

Prenez douze livres de framboises, deux livres de groseilles rouges, autant de cerises aigres et une livre de merises noires, après avoir exprimé le suc de tous ces fruits, mêlez bien, et après l'avoir laissé fermenter trois ou quatre jours à la cave, tirez au clair, mettez en bouteilles, et opérez comme nous venons de l'indiquer à l'article ci-dessus. (*Conserve de groseilles en liqueur.*)

Conserve d'orgeat en pâte.

Après avoir mondé de leur écorce, quatre livres d'amandes douces et une livre d'amandes amères, broyez-les sur la pierre à chocolat en les humectant avec un peu d'eau simple et d'eau de fleurs d'oranger. Faites ensuite cuire au petit cassé cinq livres de sucre que vous mêlez à votre pâte d'amande, en remuant bien; lorsque cette pâte est d'un beau blanc, renversez-la sur du papier que vous avez saupoudré de sucre passé au tamis. Le lendemain, formez-en des magdaléons du poids d'une once que vous faites sécher à l'étuve.

Autre procédé

Pilez dans un mortier avec de l'eau de fleurs d'oranger trois livres d'amandes douces, et une livre d'amandes amères que vous passez au cylindre sur la pierre à chocolat. Faites cuire ensuite au boulé huit livres de sucre dans lequel vous jetez votre pâte d'amande; au bout d'un quart d'heure, et après l'avoir laissée refroidir pétrissez-la avec du sucre tamisé pour la mettre en magdaléons que vous faites sécher à l'étuve.

Conserve d'ananas en liqueur.

Prenez six livres d'ananas dont vous avez enlevé la pe-

ture, pour les passer au cylindre sur la pierre à chocolat. Faites fondre ensuite deux livres de sucre pilé et finement tamisé, mêlez bien le tout, mettez en bouteilles et finissez par le procédé indiqué plus haut à l'article *Conserve de groseilles en liqueur.*

Conserve de café en tablettes.

Après avoir torréfié et moulu ensemble quatre onces de café moka, deux onces de café martinique et autant de café bourbon, faites-en une décoction dans un litre d'eau que vous faites réduire d'un quart. Avec cette décoction filtrée et du sucre pilé, passé au tamis de soie, formez une pâte que vous mettez en tablettes du poids d'environ une once.

CHAPITRE IX.

DES CONSERVES MATES.

Pour confectionner les conserves mates, on se sert de moules en étain ou en plâtre qu'il faut d'abord graisser avec de l'huile d'olive. Ces moules de formes différentes portent l'empreinte d'animaux, de fruit, de vases, etc. Comme le confiseur peut facilement se procurer les moules d'étain tout faits, nous ne lui indiquerons ici que la manière de composer un moule en plâtre.

Moules de conserves mates.

Prenez le sujet que vous voulez modeler; graissez-le d'huile et enfoncez-le à demi dans un morceau de terre à potiers que vous aurez préalablement coupée en quarré et d'une dimension analogue à celle du sujet; étendez ensuite de la terre, et après l'avoir taillée en petites bandes, mettez-la autour du premier morceau, de manière que ces petites bandes

dépassent d'un demi-pouce le sujet imprimé. Cela fait, ajoutez une couche légère de plâtre que vous avez eu soin de gâcher un peu clair, et quand il a pris un peu de consistance, ajoutez-en une seconde couche. Un quart d'heure après, enlevez les petites bandes de terre et taillez votre moule en carré ainsi que tout ce qui dépasse la moitié du sujet. Faites des encoches à ce sujet que vous laissez dans le plâtre, joignez les petites bandes de terre au moule et répétez l'opération ci-dessus; après quoi vous taillez proprement votre moule et vous l'ouvrez une heure après, pour en retirer le sujet modèle auquel vous faites un petit trou en forme d'entonnoir et que vous graissez à deux reprises avec de l'huile siccative, et cela tant que le moule est chaud.

Ce moule peut aussi servir à la confection du pastillage, sauf le trou en entonnoir et les encoches qui sont alors inutiles.

Préparation des conserves mates.

Avant d'opérer, commencez par tremper vos moules dans l'eau, par les graisser ensuite avec un peu d'huile d'olive. Ensuite faites cuire au boulé du sucre que vous aromatisez *ad libitum* et que vous faites retomber à sa cuite précédente. Après l'avoir retiré du feu et tourné pour le sabler modérément, coulez. Laissez refroidir et ôtez le sujet dont vous enlevez les bavures avec une lame de canif, et que vous décorez, selon votre goût, en employant les couleurs dont nous avons parlé au chapitre VI. Pour enlever l'huile dont ce sujet est nécessairement recouvert en sortant du moule qui en est imprégné, servez-vous d'un linge trempé légèrement dans l'esprit de vin.

Carottes.

Vos moules étant préparés comme il est dit ci-dessus, faites cuire du sucre au boulé, et colorez-le, avant de le sabler, avec du safran, ou avec du jaune liquide dont nous avons

donné la recette au chapitre IV. Ensuite coulez, et ajoutez une queue, un moyen de feuilles artificielles préalablement passées dans le sirop avant son refroidissement.

Navets.

Même procédé que ci-dessus ; mais ne colorez qu'après avoir coulé le sucre dans le moule, sauf à ajouter les queues comme nous l'avons dit.

Les radis et autres légumes se préparent de la même manière.

Pommes de terre.

Même procédé que pour les carottes, si ce n'est qu'avant de couler, vous colorez avec du carmin en poudre clarifié.

Abricots verts.

Les abricots se font par les mêmes moyens dont nous avons déjà parlé ; mais, à leur sortie du moule donnez-leur une couche avec du jaune liquide et un peu de bleu de Prusse ; laissez sécher cette couche pour en donner une seconde avec du carmin en poudre, que vous étendez avec un pinceau. Marquez la queue avec de l'encre de Chine. Les pommes, les poires et autres fruits se confectionnent par le même procédé.

Pêches.

Même procédé que pour les abricots en ce qui concerne le moulage, la colorisation et la queue ; mais il faut ajouter un duvet que l'on imite en semant sur les pêches des poiles qui garnissent les graines d'églantier ou de la rose des haies.

Angélique au cadi.

Cette préparation s'opère en tirant au sec des tiges d'angélique pour les mettre au candi de six heures.

Angélique glacée.

Prenez des tiges tendres d'angélique que vous coupez de

la longueur de six à sept pouces; mettez-les dans l'eau sur le feu, et quand cette eau est sur le point de bouillir, retirez de dessus le feu et laissez ramollir ces tiges pour les mettre dans l'eau fraîche après en avoir enlevé les filamens. Après les avoir fait confire, mettez-les à sécher et les glacez en les roulant dans du sucre clarifié cuit au petit boulé.

Menthe anglaise en boules.

Ces boules se font avec du sucre fin, cuit au grand cassé, que l'on aromatise avec de l'essence de menthe anglaise, et que l'on coule de même. Après cela, donnez-leur une couleur argentée en les recouvrant d'une couche de gomme arabique, et en les agitant entre deux assiettes creuses, dans lesquelles vous avez placé des feuilles d'argent. Quand les boules sont suffisamment argentées, mettez-les sur un tamis à l'étuve pendant cinq ou six heures.

Sucre cuit rose.

Faites cuire du beau sucre au cassé pour le colorer avec du carmin liquide et le couler comme ci-dessus.

Roses du sérail en boules.

Faites cuire du beau sucre au cassé, aromatisez-le avec de l'essence de roses et coulez de même; pour les dorer, donnez-leur une légère couche de gomme arabique; mettez-les entre deux assiettes creuses qui contiennent quelques feuilles d'or; agitez en tous sens; l'or adhère au boules. Quand il y en a suffisamment, mettez-les sur un tamis à l'étuve pendant trois ou quatre heures.

Petits pains de sucre.

Pour faire ces petits pains, coulez dans de petites formes en cuivre préparées pour cet usage, du sucre cuit au boulé et aromatisé à votre choix. Chaque petit pain est du poids de une à deux onces, et s'enveloppe dans du papier : on en fait de

plusieurs couleurs, dans le genre des pastilles coupées, à l'aide d'un poêlon à double compartiment.

Glace royale.

La glace royale n'est autre chose que du blanc d'œuf battu avec du sucre pilé et finement tamisé.

Cornets à devises.

Faites une pât e avec un mucilage de gomme adragant mêlé d'eau de roses, du sucre pilé très finement tamisé, et de l'amidon également en poudre très fine. Il faut une once d'amidon par livre de sucre. Après avoir fait des abaisses avec cette pâte, coupez-les à l'aide d'un emportepièce, en tablettes de la grandeur d'une pièce de vingt sous ; puis, au moyen d'un bâton conique, tournez ces tablettes en forme de cornets, faites sécher à l'étuve et introduisez dedans une devise roulée que vous y fixez avec une dissolution de gomme arabique. On fait ainssi des pâtes de toutes couleurs et avec toutes sortes d'aromates.

Météores.

Fouettez en neige six blancs d'œuf dans lesquels vous versez une livre de sucre clarifié cuit au boulé et que vous avez laissé refroidir. Remuez le tout doucement et dressez ensuite sur des feuilles de papier, cette composition pour en former des bonbons de la grandeur d'une pièce de deux francs. Après les avoir fait sécher à l'étuve, enlevez-les de dessus le papier en l'humectant par-dessous. Collez-en deux ensemble au moyen de la glace royale dont nous avons parlé ci-dessus et mettez-les au candi de six heures. On en fait de différentes couleurs

Météores glacés.

Ces bonbons étant préparés comme il est dit ci-dessus, mettez-les dans du sucre clarifié, cuit au petit boulé, que vous aurez soin de ne pas trop sabler ; roulez-les dedans les

uns après les autres, afin qu'ils se recouvrent de sucre partout; quand ils sont bien garnis, retirez-les pour les laisser refroidir, et les conservez dans un lieu sec.

Caisses de conserves soufflées.

Faites cuire au cassé du beau sucre clarifié dans lequel vous mettez quelques gouttes d'alcool et de la glace royale. Remuez bien et à plusieurs reprises pour ensuite le couler dans des caisses de papier que vous aurez préparées et qui doivent avoir trois pouces de haut sur six de large. Cela fait, et lorsque le sucre ne bouge plus, divisez ces caisses en trois avec le couteau d'office sans toucher aux portions tranchées. On colore ces conserves et on les aromatise à volonté, mais alors c'est la glace royale qui doit être colorée.

Au moyen de moules appropriés à cet usage, on fait par le même procédé toute espèce de figures et de monumens, ainsi que nous l'avons dit au commencement de ce chapitre.

CHAPITRE X.

—

DES SIROPS.

Si nous voulions donner l'énumération complète des conserves liquides, appelées communément *sirops*, nos lecteurs seraient étonnés peut-être de la quantité prodigieuse de ressources que le confiseur et le pharmacien peuvent offrir aux friands et aux malades. Nous parlerons d'abord des sirops qui sont d'usage pour l'agrément; nous dirons ensuite quelques mots des composés analogues, employés le plus ordinairement en médecine, mais que l'on demande très souvent aux confiseurs.

Sirop d'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces écorcées, douze onces

d'amandes amères écorcées; six livres de sucre très blanc en pain; deux livres d'eau, et six onces d'eau de fleurs d'oranger. Vous pilez les amandes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois pour les réduire en pâte : lavez cette pâte dans l'eau pour en faire une émulsion au lait; ajoutez le sucre à cette émulsion passée et exprimée dans un linge; faites bouillir légèrement jusqu'à ce que le sucre soit fondu, et quand le sirop, retiré du feu, est presque froid, versez-y l'eau de fleurs d'oranger; puis mettez en bouteilles que vous placerez dans une cave fraîche pour empêcher le sirop de fermenter.

Autre procédé.

Des amateurs ont indiqué une meilleure méthode pour confectionner le sirop d'orgeat. Ils prennent, par exemple, une livre et un quart d'amandes douces; une demi-livre d'amandes amères; deux onces d'eau de fleurs d'oranger; neuf livres de sucre; et à peu près cinq livres d'eau. Ils pilent préalablement avec le sucre les amandes écorcées et séchées à l'étuve; délaient avec les deux tiers de l'eau la poudre qu'ils passent à travers un linge, y ajoutent l'autre tiers d'eau qui doit servir à laver le linge, puis mettent dans le lait d'amandes ainsi confectionné, le sucre concassé; ils fondent le sucre à feu très doux; ils versent le sirop dans une terrine, enlèvent la pellicule qui se forme à la surface, la délaient avec l'eau de fleurs d'oranger qu'ils ajoutent au sirop quand il est presque froid.

Sirop de pistaches.

Même procédé que pour le sirop d'orgeat, si ce n'est qu'aux amandes il faut substituer les pistaches. Le sirop de pistaches est très souvent employé comme émulsif; voici une autre manière de le préparer. On prend une livre de pistaches fraîches de l'année, qu'on laisse tremper pendant six ou sept heures dans l'eau fraîche; on les pile, après les

avoir mondées, avec du sucre, et on ajoute peu à peu à la pâte et en triturant, quatre livres de décoction d'orge; on passe, en exprimant, à travers un blanchet; on ajoute à la colature, la quantité de sucre convenable, et on l'aromatise avec quatre onces environ d'eau de fleurs d'oranges et quelques gouttes d'essence de citron.

Sirop d'écorces de citron.

Prenez de dix à douze onces d'écorces jaunes ou de zestes decitron; mettez-les dans une cucurbite de verre, ou bien dans un vaisseau de faïence ou de terre vernissée, avec quatre livres d'eau presque bouillante; laissez infuser pendant douze heures sur la cendre chaude, coulez l'infusion avec expression des zestes, puis y ajoutez le double de son poids de sucre blanc, que vous faites fondre dans un ballon bouché, à la chaleur du bain-marie. Quand le sirop est presque refroidi, on l'aromatise avec quelques gouttes d'essence de citron ou avec du sucre frotté d'abord sur l'écorce du citron pour qu'il s'empare de son huile essentielle aromatique. Le sirop d'écorces d'orange se prépare de la même manière.

Sirop de feuilles d'oranger.

Pour faire ce sirop, il faut d'abord se procurer de l'eau distillée de feuilles d'oranger, qu'on obtient de la manière suivante. On prend trois livres de feuilles d'oranger qu'on met toutes déchirées avec douze ou treize livres d'eau de rivière, dans la cucurbite d'un alambic recouvert ensuite de son chapiteau; après vingt-quatre heures d'infusion, on distille pour retirer seulement trois livres d'eau, on exprime et on passe ce qui reste dans la cucurbite; on met dans la colature et la première eau distillée, trois autres livres de feuilles d'oranger, et l'on distille de nouveau pour recueillir au plus trois ou quatre livres d'eau que l'on conserve en flacons bien bouchés. Pour confectionner le sirop, on met à peu près une livre de sucre en morceaux, avec une demi-livre d'eau dis-

tillée, dans un matras à long col, bouché avec un papier percé; on fait fondre le sucre en plaçant le matras dans de l'eau presque au degré d'ébullition, et quand il est fondu et refroidi, on passe le tout à l'étamine pour conserver en bouteilles bien bouchées.

Sirop de fleurs d'oranger.

On jette d'abord deux livres de fleurs d'oranger fraîches dans huit livres d'eau, et on distille pour retirer seulement quatre livres d'eau. Il faut observer qu'en vieillissant, cette eau laisse déposer une huile concrète, jaunâtre, qui s'attache aux parois ou se dépose au fond du vase, et contracte une saveur acide due à l'acide acéteux qui se forme avec le temps, et qu'on peut reconnaître par l'immersion du papier de tournesol. On prend une livre de cette eau, où l'on délaie un blanc d'œuf; on la met ensuite avec deux livres et demie de sucre concassé, dans un matras à long col, bouché avec un papier percé de trous d'épingles; on fond le sucre placé dans le matras, en le plongeant dans l'eau presque bouillante, et quand le sirop est refroidi, on le passe à l'étamine, et on le conserve comme le précédent.

Sirop de grenades.

Prenez des grenades mûres dont vous séparerez les fruits que vous pilerez dans un mortier de marbre. Faites bouillir pendant quelques minutes dans un vase de porcelaine avec quantité suffisante d'eau de rivière; passez ensuite la liqueur au tamis, laissez reposer et décantez. Pour chaque livre de suc de grenades, ajoutez une livre à peu près de sucre blanc en morceaux, et faites cuire jusqu'à consistance de sirop, en prenant soin d'enlever les écumes; puis laissez refroidir pour conserver en bouteilles.

Sirop de limons et d'acidetartrite.

On fait cuire au boulé quatre livres de sucre qu'on décuit

avec une demi-livre d'eau de fleurs d'oranger et une livre de suc de limon. On retire le tout du feu, quand le sucre est cuit au perlé, et on laisse refroidir avant de mettre en bouteilles. Quelquefois on substitue au sirop de limons, le sirop d'acide tartrite dont nous croyons en conséquence devoir donner ici la préparation.

On fait dissoudre dans quatre onces d'eau distillée, une demi-once d'acide tartrite cristallisé; on mêle à la dissolution six livres de sirop simple, ou de sucre dont nous parlerons plus tard, en y ajoutant deux zestes de citron; on fait bouillir le tout pendant quelques minutes, on passe à la chausse et l'on met en bouteilles.

Sirop d'anis.

Faites infuser pendant sept ou huit heures une livre de graines de fenouil concassées, dans quatre livres d'eau bouillante; tirez ensuite la liqueur au clair, en y faisant fondre le double de son poids de sucre à la chaleur du bain-marie. On prépare de la même manière les sirops de fenouil, d'hyssope, etc.

Sirop de capillaire.

On fait infuser pendant deux heures dans huit livres d'eau bouillante, quatre onces de capillaire du Canada. On ajoute à l'infusion seize livres de sucre en pain, on passe le tout à la chausse pour mettre sur le feu, et quand le sucre est cuit au perlé, on laisse refroidir pour mettre en bouteilles. Ce sirop est rendu plus agréable par l'addition de quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger; au lieu de capillaire du Canada, on peut se servir de capillaire de Montpellier.

Pour faire le sirop de capillaire composé, on prend trois onces de capillaire du Canada, deux onces de figues grasses; une demi-once de racine de réglisse concassée; six onces d'eau de fleurs d'oranger; sept livres de sucre blanc, et quatre livres d'eau bouillante. On met le capillaire haché dans l'eau

bouillante avec la réglisse et les figues grasses coupées en deux; on laisse infuser pendant vingt-quatre heures; on passe, en exprimant légèrement, le marc; on filtre la colature, et enfin on y ajoute le sucre et l'eau de fleurs d'oranger.

Sirop de guimauve.

Prenez une livre de racines de guimauve fraîches, mondées et coupées en petits morceaux, que vous ferez cuire dans huit ou neuf livres d'eau pour en tirer le mucilage; ensuite passez; ajoutez à la décoction environ quatorze livres de sucre que vous ferez cuire jusqu'à consistance de sirop. Nous devons faire observer que le sirop de guimauve fermente très promptement, et devient acide pendant les chaleurs de l'été; alors on le remplace avec avantage, dans presque toutes les officines, en faisant décuire du sucre au boulé avec de l'eau de fleurs d'oranger; et cette préparation est même préférée par les médecins pour édulcorer les tisanes pectorales, à cause de la plus grande quantité de mucilage qu'elle contient.

Sirop de vinaigre framboisé.

On doit d'abord faire macérer pendant huit jours, dix livres de framboises, dans dix livres de vinaigre rouge; on exprime et on passe le tout à la chausse.

Pour faire le sirop de vinaigre framboisé, on met, par exemple, six livres de sucre cuit au cassé dans une livre de vinaigre framboisé; on fait bouillir légèrement, puis on laisse refroidir dans une terrine avant de mettre en bouteilles. On colore quelquefois avec du sirop de merises, quelquefois aussi on aromatise avec de l'iris de Florence au lieu de framboises.

Sirop de groseilles framboisé.

Prenez 4 livres de merises pour 8 livres de sucre; quand le sucre est cuit au boulé, mettez-y les merises mondées, et laissez le tout infuser pendant deux jours; broyez ensuite des groseilles, des framboises et des merises; rassemblez

les sucs, et laissez-les fermenter légèrement avant de les passer au tamis. Il faut une bouteille de ce suc pour 4 livres de sucre au grand cassé, qui donne, après la cuisson, le sucre perlé. Faites refroidir dans des terrines et mettez en bouteilles pour conserver.

Sirop de merises.

Ce sirop sert à colorer les sirops de vinaigre et de groseilles. Pour le faire, on broie 5 livres de merises qu'on laisse fermenter légèrement, et on filtre le suc qu'on a exprimé avec force; on y ajoute ensuite du sucre cuit au cassé, et l'on procède comme pour les autres sirops.

Sirop de cacis.

Passez au tamis ou dans un linge du suc de cacis bien mûr, qu'on a broyé dans un mortier de marbre; sur 1 livre de ce suc exprimé on met environ 2 livres et demie de sucre blanc cuit au petit cassé; on fait légèrement bouillir en ayant soin d'enlever l'écume; puis, après quelques minutes d'ébullition, on laisse à moitié refroidir, et l'on met en bouteilles.

Sirop de coings.

On exprime à la presse le suc d'une livre de coings râpés : on fait bouillir le résidu, ou le marc, dans une quantité d'eau suffisante que l'on coule avec expression; on mêle les sucs qu'on fait cuire jusqu'à consistance de sirop après y avoir ajouté 2 livres de sucre blanc, et l'on passe à la chausse; quand il est refroidi on met en bouteilles, etc.

Sirop de pommes.

Pelez des pommes de reinette, après les avoir coupées en morceaux et enlevé les pépins, mettez-les dans un matras avec une quantité d'eau suffisante pour les humecter; placez-les ensuite dans le bain-marie d'un alambic, à la chaleur de l'eau bouillante; deux heures après, ajoutez au suc re-

froidi, en supposant que vous ayez 4 livres de suc de pommes dépuré, le suc de 2 citrons, 2 cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger ou bien une cuillerée d'esprit de cannelle. Nous ne parlerons point ici du sirop de pommes au sené qui appartient plutôt à la pharmaceutique qu'à l'art du confiseur.

Sirop de verjus.

On commence par piler dans un mortier de marbre une demi-livre d'amandes douces avec quelques grains de verjus : on délaie ensuite la pâte dans 8 pintes de verjus nouvellement exprimé, et l'on passe dans un blanchet jusqu'à ce que la liqueur sorte incolore. Dans 2 livres de verjus, ainsi purifié et mis dans une capsule d'argent ou de porcelaine, on met 3 livres et demie de sucre blanc qu'on fait cuire à feu doux jusqu'à consistance de sirop. Le verjus que l'on veut conserver doit être mis dans des bouteilles bien lutées qu'on bouche encore par-dessus.

Sirop de cannelle simple et composé.

Mettez dans le bain-marie d'un alambic, une livre de cannelle fine de Ceylan avec 12 livres d'eau; laissez infuser pendant vingt-quatre heures environ, et distillez ensuite pour recueillir environ 6 livres d'eau odorante, légèrement laiteuse, qu'il faut conserver bien bouchée. Pour faire le sirop de cannelle, prenez une livre de cette eau de cannelle simple, dans laquelle vous mettez à peu près 2 livres de beau sucre; plongez le matras dans de l'eau presque bouillante, et quand le sucre sera fondu et le sirop refroidi, passez à travers une étamine et conservez en bouteilles soigneusement bouchées.

Pour confectionner le sirop vineux de cannelle composé, on prend une once et demie de cannelle fine de Ceylan, 2 gros de girofle, 1 gros de gingembre, 5 onces d'eau de rose, 2 livres de vin de Lunel et 3 livres et demie de sucre blanc;

on fait infuser, pendant trente heures au moins, les substances aromatiques avec le vin et l'eau de rose; on fait fondre ensuite le sucre dans la liqueur filtrée, à la chaleur du bain-marie, et l'on conserve comme ci-dessus.

Sirop de café.

Prenez une livre de bon café torrefié et moulu, et faites-en une forte décoction que vous passerez au filtre ou à la chausse. Mettez ensuite dans la décoction environ huit livres de sucre déjà cuit au boulé, et que vous ferez cuire au perlé. Deux cuillerées de ce sirop versées dans une tasse de lait, donnent aux voyageurs et aux habitans des campagnes, un café excellent et d'une saveur très agréable.

Sirop de punch au rhum.

Faites fondre dans une quantité d'eau suffisante huit livres de sucre; clarifiez la liqueur avec un blanc d'œuf, ajoutez-y un litre environ de suc de citrons dépuré; agitez le mélange que vous faites bouillir légèrement, et quand il est refroidi, versez-y trois litres de rhum. Pour faire le punch il ne faut plus qu'ajouter au sirop une certaine quantité d'eau bouillante ou d'infusion de thé. On peut, suivant les goûts, substituer le rack au rhum : les deux sirops se conservent très long-temps.

Sirop simple ou sirop de Sucre.

Dans une livre et demie d'eau, faites fondre trois livres de sucre blanc, pulvérisé ou concassé, et agitez de temps en temps le bocal bien bouché où doivent être mises les deux substances jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Avec ce sirop on prépare extemporanément quelques sirops composés. C'est ainsi qu'en mêlant à deux livres de sirop simple de teinture de canelle, on fait de suite un sirop de cannelle; du sirop de Tolu, en mêlangeant à deux livres de sirop simple une once de teinture de baume de Tolu, etc.

Sirop de châtaignes.

Prenez des châtaignes écorcées que vous aurez fait sécher à l'étuve; concassez-les dans un mortier; faites-les tremper dans l'eau pendant douze heures et à trois reprises différentes, en mettant à chaque fois l'eau à part pour la laisser déposer et en retirer la fécule ou l'amidon; mettez ensuite cette eau dans une bassine et faites cuire jusqu'à consistance de sirop; clarifiez au noir, comme le sucre, la liqueur refroidie dans des terrines de grès, et conservez en bouteilles pour l'usage. Ce sirop remplace le sucre dans certaines circonstances, mais il retient toujours un goût de fécule qui en rend l'emploi très borné.

Sirop acidulé de raisin.

Mettez dans une bassine douze livres de suc de raisins blancs ou noirs, légèrement exprimé pour qu'il contienne moins d'extractif; placez la bassine sur un feu doux et prolongez l'ébullition pendant quelque temps; clarifiez ensuite le suc avec le blanc d'œuf, passez-le et faites cuire jusqu'à consistance de sirop. Sur douze livres de suc employé, on doit retirer à peu près deux livres de sirop. Pour prévenir la fermentation, on laisse reposer le sirop dans une terrine au moins pendant vingt-quatre heures, on le tire au clair, puis on le conserve en endroit frais dans des bouteilles bien bouchées, où l'on a versé auparavant un peu d'alcool ou d'esprit de vin. Dans les pays où le raisin est rare, on peut préparer les sirops acidulés analogue avec ce suc exprimé des pommes, des poires sauvages, des cormes, des sorbes, des groseilles, etc.

Nous allons maintenant parler des sirops, dont la composition, dans les grandes villes surtout, semble être plus particulièrement réservée au pharmacien; il est vrai de dire cependant que beaucoup d'entre eux sont demandés aux con-

fiseurs, et nous devons au moins leur indiquer la manière de confectionner ceux qui sont le plus généralement en usage.

Sirop de gomme.

Faites dissoudre deux livres de gomme arabique, nettoyée et pilée, dans deux livres d'eau chaude sans être bouillante; ajoutez à la dissolution douze livres de sucre, cuit au boulé, et après deux minutes d'ébullition, laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de mûres.

Ecrasez dans un mortier quatre livres de mûres; exprimez-en fortement le suc, auquel vous ajouterez six livres de sucre cuit au cassé; faites cuire le tout au perlé, en ayant soin d'enlever les écumes. Laissez refroidir dans une terrine et mettez en bouteilles pour conserver en endroit frais.

Sirop de violettes.

Mondez des fleurs de violette récemment cueillies, c'est-à-dire ôtez-en les calices et les onglets pour conserver les parties plus colorées des pétales qui seules sont odorantes. Sur deux livres de ces fleurs, jetez deux livres d'eau bouillante; laissez infuser pendant deux heures; passez à travers un linge en exprimant légèrement, et l'infusion étant reposée et tirée au clair, ajoutez-y six livres de beau sucre que vous ferez fondre au bain-marie en prenant soin d'enlever les écumes, puis mettez en bouteilles le sirop refroidi que vous conserverez à la cave. Pour confectionner le sirop de violette, il faut se servir de vases de faïence ou d'étain préférablement aux bassines de cuivre. De même les sirops de rose, de fleurs de pêcher, de coquelicot, etc.

Sirop d'absinthe.

Sur une demi-livre de sommités d'absinthe versez quatre livres d'eau bouillante; laissez infuser pendant deux ou trois heures; mettez ensuite l'infusion sur un feu doux; battez-y

un blanc d'œuf, passez-la à travers un linge, et faites-y fondre le double de son poids de sucre; enfin passez au blanchet la liqueur cuite jusqu'à consistance de sirop, et conservez en bouteilles bien bouchées.

Sirop de menthe.

Mettez une demi-livre de sommités de menthe frisée dans deux livres d'eau de rivière, et distillez au bain-marie pour retirer environ une livre de liqueur; ajoutez-y à peu près une livre et demie de sucre; réduisez à consistance de sirop à la chaleur du bain-marie; dans le résidu de la distillation, exprimé à travers un linge et décanté, faites fondre suffisante quantité de sucre que vous clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œuf; réduisez de même à consistance de sirop; quand le tout est presque refroidi, on mêle les deux sirops que l'on conserve en bouteilles bien bouchées. On prépare de même les sirops de tilleul, de marrube, etc.

Sirop de chardon bénit.

Dans une livre de suc dépuré de têtes de chardon bénit, faites fondre environ deux livres de sucre blanc concassé, à la chaleur du bain-marie, pour mettre en bouteilles quand le tout sera refroidi. Préparez de même les sirops de bourrache, de bellin, de brione, d'oseille, etc.

Sirop pectoral.

Prenez deux poignées de bourrache, autant d'adiante, de scolopendre, de rue de murailles, et quatre onces de réglisse nettoyée et concassée; mettez le tout infuser pendant douze heures dans douze livres d'eau à la température ordinaire; ensuite exprimez fortement, et sur dix livres de liquide ajoutez huit livres de sucre que vous ferez cuire à consistance de sirop et laisserez refroidir avant de mettre en bouteilles.

Sirop de jujubes.

Faites bouillir une livre de jujubes avec autant de raisins

de Corinthe et de dattes dans deux livres et demie d'eau environ; retirez du feu, et jetez dans la décoction une demi-once de réglisse nettoyée et une once de capillaire que vous laisserez infuser pendant deux heures; passez, et dans la colature faites fondre quatre livres de cassonnade blanche; clarifiez ensuite avec un blanc d'œuf, et quand le tout a été réduit à consistance de sirop, on y ajoute à peu près douze grains d'opium délayé dans un peu d'eau de fleurs d'oranger.

Sirop d'hyssope.

Prenez une demi-livre de sommités d'hyssope, que vous distillerez au bain-marie dans quatre livres d'eau pour retirer environ une livre de liqueur; ajoutez à peu près une livre et demie de sucre concassé et réduisez au bain-marie, jusqu'à consistance de sirop. Faites ensuite fondre dans le résidu de la distillation, passé et décanté avec précaution, une quantité suffisante de sucre; clarifiez et faites encore cuire jusqu'à consistance de sirop; mêlez enfin les deux sirops refroidis que vous conserverez en bouteilles bien bouchées. On prépare de même les sirops de lierre terrestre, de menthe, de myrte, de scordium, etc.

Sirop de navet.

Coupez en quatiers une livre de navets épluchés avec soin, et que vous ferez bouillir dans trois livres d'eau; coulez la décoction sans l'exprimer, mêlez-y dans une bassine une once et demie de gomme arabique, que vous ferez fondre dans la liqueur en remuant avec une cuillère de bois, et le sucre étant fondu, ajoutez deux livres de sucre concassé; clarifiez, faites cuire jusqu'à consistance de sirop et mettez en bouteilles.

Sirop de réglisse.

Mettez une livre de racines de réglisse grossièrement broyées avec quatre livres d'eau chaude sans être bouillante, dans un vase que vous boucherez avec soin; après douze heu-

res d'infusion, passez la liqueur et faites-y fondre le double de son poids de sucre concassé; clarifiez avec des blancs d'œuf et réduisez le tout dans une bassine à consistance de sirop.

Sirop d'œillets

Mettez dans un vase d'étain une demi-livre de fleurs d'œillet, dont vous aurez enlevé les calices et les onglets, avec une livre d'eau bouillante, et une quantité suffisante de beau sucre concassé; bouchez le vase, et après vingt-quatre heures d'infusion, exprimez dans un linge, filtrez la colature, faites-y fondre au bain-marie le double de son poids de sucre, et mettez en bouteilles le liquide refroidi.

Sirop de benjoin.

Faites dissoudre dans la moindre quantité possible d'alcool à trente degrés, deux onces de benjoin; broyez la dissolution avec deux livres de très beau sucre blanc, battez deux blancs d'œuf dans une livre d'eau pure, et chauffez le tout dans un vase d'argent, jusqu'à l'ébullition, afin de volatiliser l'alcool; puis passez à la chausse, et quand le sirop est réfroidi, mettez en bouteilles bien bouchées pour conserver en endroit frais.

Conservation des sirops.

Les sirops qui auront été préparées avec toutes les précautions que nous avons indiquées, pourront se conserver plusieurs années. Quelque temps après qu'ils auront été faits, on pourra y remarquer un léger mouvement de fermentation qui ne tardera pas à disparaître, si le sirop a été bien préparé; sinon, cette fermentation deviendra peut-être assez violente pour tout gâter. Cet accident a pour cause des sucs mal épurés, une cuisson trop faible ou trop forte, des doses de sucre excessives ou insuffisantes. Les altérations ne tardent pas à s'annoncer, les sirops se troublent, deviennent mousseux, écument et perdent ainsi toute leur qualité. Il

faut alors les faire recuire pour augmenter ou pour diminuer la dose du sucre, ou pour les épurer de la fécule qu'on y a laissée; encore ce travail est-il souvent infructueux, surtout, s'il s'est formé une moisissure qui ait communiqué un mauvais goût au sirop, ou si les sirops ont passé de la fermentation vineuse à la fermentation acide. Quand ils sont parvenus à ce dernier degré d'altération, il n'y a plus de remède.

Il n'en est pas de même d'une petite pellicule que l'on remarquera à la surface des sirops contenus dans des bouteilles entamées; c'est une espèce de moisissure légère, qui ne provient pas de ce que les sirops ont été préparés avec trop peu de soin, mais seulement d'un peu d'eau qui est restée dans les bouteilles. Un excès de sucre ou de cuisson, peut causer des accidens bien plus graves. Le sirop, dans l'un et l'autre cas, entre à la vérité plus difficilement en fermentation; mais elle est tôt ou tard inévitable, et une fois qu'elle a commencé, les progrès en sont rapides et les suites très fâcheuses. Le sirop acquiert une force expansive si grande, qu'il chasse les bouchons avec violence et se répand en dehors en forme de mousse; et si les bouchons sont assez bien arrêtés pour ce premier effort, le sirop finit par faire éclater les bouteilles.

Quand même les sirops auraient été préparés avec le plus grand soin, on ne peut les conserver pendant un temps très considérable, à moins qu'on ne prenne de nouvelles précautions. Il ne faut les mettre que dans des bouteilles d'un petit diamètre ou à goulot étroit, parce que l'air, si elles sont en vidange, n'agit alors que sur une petite surface. Les bouteilles ne devraient pas excéder le diamètre de deux pouces, et contenir à peu près six à huit onces.

Quelque temps après avoir fait vos sirops, il sera bon de déboucher vos bouteilles pour enlever avec les barbes d'une plume une légère pellicule, souvent moisie, qui se forme entre le bouchon et la surface du sirop. Enfin, il faudra pla-

cer ces bouteilles dans un endroit d'une température toujours égale, qui ne soit ni trop chaude, ni trop froide.

CHAPITRE XI.

—

DES CONFITURES.

Avant de parler des fruits confits, nous allons successivement mentionner les confitures les plus usitées, telles que les marmelades, les gelées et les compotes.

Les marmelades sont des confitures à moitié liquides que l'on fait avec des fruits dont la pulpe ou la chair possède quelque consistance.

Marmelade d'abricots.

Choisissez huit livres d'abricots en parfaite maturité, pelez-les, ôtez-en les noyaux et mettez-les dans un vase de faïence; cela fait, clarifiez six livres de sucre que vous faites cuire au petit lissé. Ce sirop étant un peu refroidi, versez-le dans la terrine où sont les abricots.

Après les avoir laissés reposer jusqu'au lendemain, retirez les abricots de dedans le sirop que vous faites bouillir une seconde fois. Versez-le ensuite de nouveau sur les abricots. Répétez cette cuisson pendant six jours consécutif; à chaque cuisson ajoutez un morceau de sucre que vous faites cuire chaque jour plus long-temps, jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé. Versez alors vos fruits dedans et les laissez cuire avec le sucre. Au bout de trois à quatre bouillons, ôtez le poêlon de dessus le feu, et mettez de suite votre marmelade dans des bocaux de faïence ou de verre que vous avez eu soin préalablement de chauffer sur le feu. Mais avant de remplir ces bocaux, mettez dedans une cuillerée de marme-

lade, tournez-les en tous sens, pour que le sucre chaud s'étende partout, et ne les couvrez avec du papier double ou du parchemin mouillé, que lorsque la marmelade sera bien refroidie.

Autre procédé.

Prenez huit livres d'abricots bien mûrs que vous faites crever dans trois livres de beau sucre clarifié en ébullition, laissez-les ensuite refroidir pour les écraser dans un tamis de crin; après les avoir bien desséchés sur un feu modéré, faites cuire au cassé trois autres livres de même sucre pour y verser vos abricots, et lorsque la marmelade est cuite à point, ce que vous reconnaissez lorsqu'elle claque bien entre les doigts, retirez-la du feu pour la conserver dans des bocaux comme ci-dessus. Si vous jugez bon d'y joindre des amandes d'abricots, mettez-les dans le sucre cuit au cassé avant d'y verser la marmelade.

Les marmelades de pêches se préparent de la même manière et dans les mêmes proportions.

Marmelade de cerises.

Prenez six livres de belles cerises de Montmorency, bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux; faites cuire ensuite au grand perlé trois livres de sucre clarifié, pour y mettre vos cerises, en remuant bien avec l'écumoire afin que le sucre les impreigne toutes également. Au bout d'une heure environ, mettez une cuillerée de votre sirop sur une assiette et laissez-le refroidir; lorsqu'il est froid, le sucre ne coule plus, il est épais et consistant alors il est cuit convenablement. Retirez votre poêlon et mettez de suite la marmelade dans des bocaux avec les précautions que nous avons ci-dessus indiquées.

Suivez le même procédé pour les marmelades de mirabelles, etc.

Marmelade d'épines-vinettes.

Prenez six livres d'épines-vinettes bien mûres que vous égrenez et faites fondre dans une quantité d'eau proportionnée ; égouttez-les sur le tamis de crin pour les dessécher ensuite sur un bon feu, en les remuant avec la spatule. D'un autre côté, faites cuire au soufflé six livres de sucre clarifié ; quand il a atteint ce degré de cuisson, versez vos cerises dedans et mêlez bien le tout ; au bout de quelques minutes, mettez la marmelade dans des pots.

Autre procédé.

Faites bouillir six livres d'épines-vinettes dans trois livres de sucre ; après quelques bouillons, retirez-les pour les écraser en les passant à travers le tamis ; faites cuire alors au cassé trois autres livres de sucre clarifié, et versez-y vos épines-vinettes ; le reste comme ci-dessus.

Marmelade de prunes.

Pour faire cette marmelade, prenez six livres de belles prunes reine-claude en parfaite maturité, quatre livres et demie de beau sucre clarifié, et opérez comme pour la marmelade d'abricots. Quelle que soit l'espèce de prunes que vous emploierez, suivez le même procédé et les mêmes proportions.

Marmelade de framboises.

Même procédé que ci-dessus ; ayez soin d'ôter toute la verdure de vos framboises avant de les mêler avec le sirop ; et prenez, pour chaque livre de fruit, une demi-livre de sucre.

La marmelade de groseilles se prépare de la même manière.

Marmelade de verjus.

Prenez six livres de beau verjus ; égrenez-le et jetez-le dans une bassine d'eau bouillante. Quand les grains sont

montés sur l'eau, couvrez la bassine, ôtez-la du feu, et après l'avoir laissée refroidir, mettez-la sur des cendres chaudes, pour faire reverdir le verjus en y ajoutant un demi-gros environ de sulfate de cuivre, ou couperose bleue. Lavez ensuite vos grains à grandes eaux, pour les écraser et les presser sur un tamis de crin; faites-en sortir le jus que vous recevez dans une terrine de grès, pour éviter l'action de l'acide sur le cuivre; faites cuire ensuite au cassé, six livres de sucre clarifié que vous incorporerez avec votre verjus; faites frémir le tout pendant quelque temps sur le feu, et versez dans des pots que vous ne couvrez que quand la marmelade est refroidie.

Marmelade de citrons.

Exprimez tout le suc de plusieurs citrons dont vous ôtez le blanc et mettez les zestes ou écorces jaunes dans de l'eau bouillantes; lorsque ces zestes commencent à s'amollir, retirez-les du poêlon pour les jeter dans de l'eau fraîche, mettez-les sur un tamis pour les faire égoutter; faites cuire au cassé du sucre clarifié, puis opérez comme nous l'avons indiqué à l'article *marmelade d'abricots.*

La marmelade d'oranges se fait par le même procédé.

Marmelade de fleurs d'oranger.

Après avoir bien épluché une livre de belles fleurs d'oranger, faites les blanchir jusqu'à ce qu'elles s'amollissent; exprimez-y le jus d'un citron; passez-les ensuite dans plusieurs eaux pour les rafraîchir; égouttez-les et pressez-les le plus possible dans un linge blanc, pour les piler dans un mortier en y ajoutant le jus d'un citron; prenez ensuite trois livres de beau sucre clarifié, que vous faites cuire au soufflé, mettez vos fleurs pilées dans un vase à part, pour les délayer, peu à peu avec le sucre, sans les mettre sur le feu; lorsqu'elles sont toutes bien délayées, versez votre marmelade dans des pots.

Marmelade de poires.

Prenez quatre livres de poires bien mûres, pelez-les et coupez-les en quartiers que vous mettez dans l'eau bouillante. Lorsqu'elles commencent à s'amollir, retirez-les du feu pour les plonger dans de l'eau fraîche; étant ainsi blanchies et refroidies, laissez-les égoutter; faites cuire ensuite deux livres de beau sucre décuit, réduisez le tout en pâte, et après l'avoir passé, opérez comme pour les autres marmelades.

Les marmelades de pommes et de coings se préparent de la même manière.

GELÉES.

Les gelées ont moins de consistance que les marmelades.

Gelées de groseilles.

Prenez six livres de groseilles rouges; enlevez tout ce qu'il y a de vert, et après les avoir mises dans une bassine, au bain marie, de peur qu'elles n'adhèrent au fond du vase; joignez-y, si vous le voulez, une livre et demie de cerises aigres, remuez bien jusqu'à ce qu'elles soient crevées et qu'elles aient commencé à bouillir; écrasez-les et en exprimez le suc à travers un tamis dans une terrine vernissée. Après avoir laissé reposer cette terrine, pendant quelques jours, dans un lieu frais, décantez; ce que vous opérez en versant le suc par inclinaison dans un autre vase, et en jetant ce qui est resté au fond de la terrine, afin que le suc se trouve parfaitement clair.

Faites ensuite cuire au cassé quatre livres et demie de belle cassonade martinique clarifiée, ou de sucre concassé; mettez-y votre suc de groseilles que vous aurez soin de bien écumer pendant la cuisson; quand la gelée est cuite à point, ce que vous reconnaissez, si après l'avoir prise avec l'écume et l'avoir laissé tomber, elle devient épaisse et consistante en se refroidissant, ou bien si elle forme une espèce de nappe. Alors retirez-la du feu pour la mettre toute chaude

dans des pots de faïence que vous ne couvrez que quand la gelée est refroidie.

La gelée de groseilles blanches se fait de même ; mais elle est moins estimée. Celle de groseilles framboisée se fait en mêlant avec les groseilles une quantité égale de framboises.

Gelée de groseilles sans feu.

Prenez deux livres de groseilles bien mûres et les plus propres possibles sans être lavées ; exprimez-en le jus sur un tamis ; joignez quatre livres de beau sucre en poudre ; délayez bien le tout ensemble ; passé ensuite par une chausse, laissez-le reposer, et mettez la gelée dans des pots, que vous exposez au soleil pendant deux jours. Cette gelée est d'un meilleur goût que celle que l'on fait cuire ; mais elle ne se conserve pas aussi long-temps.

Gelée de framboises.

Prenez trois livres de framboises et une livre de groseilles rouges que vous égrenez, et dont vous exprimez le jus. Laissez ce jus se clarifier dans un endroit frais pendant deux ou trois jours. Faites cuire ensuite six livres de sucre concassé, et finissez comme il est dit à l'article *Gelée de groseilles.*

Gelée d'abricots.

Prenez des abricots qui ne soient pas encore parvenus à une parfaite maturité, ôtez-en les noyaux en les partageant en deux, et faites-les cuire avec une suffisante quantité d'eau ; passez-les au tamis de crain, et recevez-en le jus dans une terrine vernissée. Faites ensuite cuire au grand cassé du sucre d'un poids égal à celui du jus d'abricots ; quand votre gelée est cuite, ajoutez-y, si vous le voulez, quelques morcaux d'oranges confites ; opérez au reste comme pour la gélée de groseilles, et mettez en pots.

Gelée de coings.

Choisissez des coings bien jaunes, essuyez-les; coupez-les par quartiers, pelez-les et en enlevez les pépins, faites-les cuire dans l'eau, versez-les ensuite, ainsi que leur jus, sur un tamis de crin, au-dessous duquel vous avez placé une terrine; laissez égoutter et passez ce jus à la chausse. Prenez un poids égal de sucre clarifié que vous faites cuire au grand cassé; jetez-y le jus des coings et faites cuire ce mélange comme ci-dessus. Si vous voulez colorer cette gelée en rouge, mettez-y un peu de cochenille préparée comme nous l'avons dit au chapitre IV; écumez-la, et versez-la dans des pots.

Gelées d'oranges.

Après avoir exprimé le jus de dix oranges et de cinq citrons tournés et coupés par quartiers, faites cuire au perlé quatre livres de beau sucre clarifié. D'autre part, faites fondre dans un peu d'eau deux onces de colles de poissons, mêlez bien le tout ensemble, faites chauffer, passez à travers un linge blanc et mettez en pots.

Cette gelée se colore à volonté par les procédés dont nous avons déjà parlé.

Gelée de corne de cerf.

Mettez dans un poêlon une livre de corne de cerf râpée, avec trois litres d'eau que vous faites réduire de moitié, pour la verser dans une terrine à travers le tamis de crin. Après avoir nettoyé le poêlon, mettez dedans un peu d'eau avec un blanc d'œuf que vous fouettez en neige; ajoutez-y la décoction de corne de cerf avec une livre de sucre concassé; mêlez bien le tout et remettez le poêlon sur le feu; écumez en temps utile et ajoutez-y le suc de cinq citrons passé au tamis, plus un demi-litre de vin de Champagne. Faites jeter encore quelques bouillons et passez ensuite le tout au tamis à plusieurs reprises, en vous tenant dans un lieu chaud, et

après avoir jeté dans le tamis quelques morceaux de cannelle de Ceylan. Quand votre gelée est très claire, ce qui a lieu après la troisième filtration, mettez-la en pots.

DES COMPOTES.

Comme ces confitures ne peuvent se conserver, elles ne sont plus, à vrai dire, du domaine spécial du confiseur. Le cuisinier et le chef-d'office s'en sont emparés pour varier leur dessert. Cependant nous en parlerons ici avec d'autant plus de raison, que le confiseur seul peut revendiquer les moyens et le talent de les bien préparer.

Les compotes se font avec toutes sortes de fruits, si ce n'est qu'on y met une moindre quantité de sucre, et que les fruits avec lesquels on les apprête n'ont pas le degré de cuisson nécessaire pour être tout à fait confits.

On fait aussi des compotes avec des fruits confits au liquide; mais alors on les égoutte et on ajoute au sirop un peu d'acide tartrite, ou de jus de citrons. On y mêle en outre telle liqueur que l'on juge convenable.

Compote d'abricots verts.

Prenez des abricots verts que vous lavez avec soin, et prenez-les par le milieu avec une épingle, pour les jeter dans de l'eau fraîche. Faites bouillir de l'eau et mettez-les dedans pour les faire blanchir. Quand ils seront ramollis, retirez-les du feu; couvrez-les avec un linge pour les faire reverdir; remettez-les dans de l'eau fraîche et les égouttez sur un tamis. D'autre part, faites bouillir du sucre clarifié; mettez-y vos abricots et faites-leur jeter un bouillon couvert. Retirez les du feu et les laissez dans le sucre pendant une ou deux heures; égouttez-les, et faites cuire votre sucre un peu plus fort en y ajoutant le zeste et le jus d'une orange. Remuez-y les abricots pour leur faire jeter un bouillon couvert; ensuite mettez-les dans une terrine, et lorsqu'ils sont

froids, placez-les dans des compotiers sur lesquels vous passez le sirop à travers un linge blanc.

Les compotes d'amandes vertes se font par le même procédé.

Compote d'abricots mûrs.

Enlevez la peau de vos abricots, ôtez-en les noyaux, passez-les sur le feu comme ceux que l'on veut confire; lorsqu'ils sont ramollis, retirez-les du feu pour les mettre dans l'eau fraîche, faites-les égoutter et jetez-les dans de beau sucre clarifié, cuit à la nappe; faites frémir, écumez avec soin, laissez refroidir et arrangez dans le compotier en versant le sirop dessus.

La compote de pêches se prépare en suivant ce procédé.

Compote d'abricots à la portugaise.

Prenez une douzaine d'abricots mûrs, fendez-les en deux, ôtez-en les noyaux, dressez-les sur une assiette d'argent, mettez-y du sucre clarifié avec un peu d'eau; placez-les sur le fourneau, sans les couvrir. Quand ils sont cuits, ôtez-les de dessus le feu pour les saupoudrer de sucre finement tamisé, puis donnez-leur une belle couleur en les couvrant avec le couvercle d'une tourtière et des charbons ardens par-dessus.

Compote de framboises.

Prenez deux livres de belles framboises, bien entières et bien mûres, épluchez-les avec soin et les mettez dans de l'eau fraîche. Faites cuire au boulé deux livres de beau sucre clarifié, et après l'avoir retiré de dessus le feu, jetez-y les framboises que vous aurez bien égouttées. Laissez-les reposer quelques instans; puis, après les avoir doucement remuées, faites-leur jeter un bouillon couvert pour les dresser ensuite dans le compotier.

Compote de groseilles rouges et blanches.

Prenez deux livres de belles groseilles, égrenez-les, ôtez-

en les pepins et mettez-les dans de l'eau fraîche ; égouttez-les sur un tamis et opérez comme pour la compote de framboises.

Compote de groseilles vertes.

Choisissez de belles groseilles, fendez-les d'un côté, ôtez-en les pepins avec le bec d'une plume ; faites les blanchir dans de l'eau chaude, mais qui ne bouille pas. Laissez ensuite reposer et refroidir, et après les avoir bien égouttées, mettez-les dans du sucre clarifié cuit au petit lissé ; faites-leur jeter une vingtaine de petits bouillons ; puis laissez-les refroidir ; enlevez légèrement l'écume et faites-leur encore jeter quelques bouillons ; laissez-les refroidir et les versez dans le compotier. Faites ensuite cuire le sirop à la nappe, écumez-le et le jetez sur les groseilles.

Compote de cerises.

Prenez de belles cerises de Montmorency, coupez-leur la moitié de la queue, jetez-les dans de l'eau fraîche, et égouttez-les. Faites cuire ensuite au perlé de beau sucre clarifié ; mettez-y les cerises, et après leur avoir fait jeter quelques bouillons à grand feu, retirez-les ; remuez-les avec le poêlon, écumez-les, et laissez-les refroidir pour les verser dans le compotier.

Compote de cerises cuites au vin.

Après avoir fait cuire par deux fois des cerises au four, tassez-les légèrement dans un pot de grès ; le vase étant rempli, versez-y un mélange de vin rouge avec un cinquième d'eau-de-vie et un sixième de sirop de sucre, de raisin ou de pommes ; si vous désirez conserver cette compote, bouchez bien hermétiquement le vase.

Compote de prunes.

Choisissez de belles prunes reine-claude vertes et fermes, coupez-leur le bout de la queue, piquez-les et les plongez

dans une bassine d'eau fraîche; quand elles sont toute piquées, faites les blanchir dans de l'eau chaude, non bouillante. Lorsqu'elles montent à la surface de l'eau et qu'elles cèdent à la pression du doigt, retirez-les du feu pour les remettre dans de l'eau fraîche; une fois rafraîchies, remettez-les encore dans l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de verjus ou de sulfate de cuivre (couperose bleue) pour les faire reverdir. Quand elles sont bien reverdies, remettez-les dans l'eau fraîche pendant deux ou trois heures au moins, puis égouttez-les sur un tamis. Faites ensuite cuire du sucre au petit lissé; jetez-y vos prunes pour leur y faire prendre quelques bouillons. Après avoir écumé, versez ce mélange dans une terrine pour le laisser refroidir, et le dressez dans le compotier sur lequel vous versez votre sirop cuit au boulé; on peut aussi faire cette compote avec tout autre espèce de prunes non tachées et cueillies peu de temps avant leur entière maturité.

Autre procédé

Otez le noyau de vos prunes sans les faire blanchir; mettez-les dans du sucre clarifié cuit au petit lissé, faites les frémir, et après les y avoir laissées pendant quelques temps, mettez-les sur le feu pour leur faire jeter un bouillon, puis arrangez-les dans le compotier.

Compotes de poires. (Procédé général.)

Choisissez de belles poires qui n'aient pas encore atteint leur parfaite maturité; tournez-les, coupez-les en deux ou en quartiers selon leur grosseur et leur espèce, pour les faire blanchir jusqu'à ce qu'elles deviennent un peu mollettes, puis les mettre dans de l'eau fraîche; faites cuire ensuite au petit lissé du sucre clarifié dans lequel vous mettez les poires préalablement bien égouttées; donnez-leur quelques bouillons, et après les avoir retirées du feu, laissez-les refroidir dans une terrine pour les dresser dans le compotier. Poussez jusqu'au

grain perlé la cuite du sucre dans lequel vous avez mis des zestes d'orange, et, après avoir ôté ces zestes, versez le sirop sur vos poires.

Compote de poires de bon chrétien. (Procédés spéciaux).

Prenez de belles poires de bon chrétien, coupez-les en deux, et mettez-les blanchir dans de l'eau bouillante; quand elles seront mollettes, retirez-les dans de l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez mis le jus d'un citron; faites bouillir du sucre clarifié, mettez-y les poires bien égouttées, et faites-leur jeter plusieurs bouillons jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites; écumez-les, et dressez-les dans les compotiers.

Si vous voulez qu'elles soient rouges, mettez-y un peu de vin de Bourgogne et de la cochenille préparée, comme nous l'avons indiqué au chapitre IV.

Compote de poires d'été.

Piquez à l'œil des poires de rousselet, des blanquettes ou autres; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles deviennent un peu mollettes; mettez-les dans de l'eau fraîche; pelez-les, et remettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; égouttez-les. Faites cuire au lissé du sucre clarifié, ajoutez-y un peu de zeste d'orange ou de citron, faites-y frémir les poires; écumez-les proprement; attendez qu'elles soient cuites pour les ôter du feu; quand elles seront refroidies, vous les dresserez dans le compotier.

Compote de poires, dite à la bonne femme.

On prend des poires de messire-jean; on nettoie la queue et on ôte l'œil; on les lave bien et on les fait égoutter; ensuite on les met dans un poêlon avec du sucre, un morceau de cannelle, deux ou trois clous de girofle, du vin rouge et un peu d'eau; on les laisse cuire à petit feu, en ayant soin de les écumer, et on les arrange dans le compotier.

On fait encore, avec des poires de messire-jean, une compote qui a la couleur rouge. On les pèle et on les met dans un pot bien vernissé, avec un verre de vin, un peu de cannelle, du sucre convenablement, et un peu d'eau; l'on met dans le pot une cuiller d'étain; on bouche bien le pot, et on les met cuire doucement sur de la cendre chaude.

Compote de poires.

Jetez des poires de bon chrétien sur un fourneau bien ardent, faites-en griller la peau; lorsqu'elle sera grillée, jetez-les dans de l'eau fraîche, nettoyez-les bien, mettez-les dans un poêlon avec du sucre clarifié, un peu d'eau et un peu de cannelle, et laissez-les cuire; ensuite dressez-les dans un compotier.

Les pêches qui ne sont pas mûres se font cuire de la même manière.

Compote de pommes de reinettes avec la peau.

Coupez en deux de belles pommes reinettes dont vous ôtez les œils et le cœur; plongez-les à mesure dans de l'eau fraîche en piquant la peau avec la pointe d'un couteau; après les avoir retirées de l'eau, mettez-les dans un poêlon avec du sucre clarifié; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles cèdent à la pression du doigt; dressez-les dans le compotier et jetez le sirop dessus en le passant à travers le tamis.

Compote des pommes farcies.

Choisissez de belles reinettes que vous percez d'un bout à l'autre avec une videlle; piquez-leur la peau comme ci-dessus, et les emplissez de marmelade de fleurs d'oranger, d'abricots ou autres dont nous avons parlé au commencement de ce chapitre; faites ensuite cuire vos pommes au four, en les couvrant avec une légère couche de marmelade de pommes.

Compote de pommes à la portugaise.

Après avoir coupé des pommes en deux, les avoir pelées et en avoir suprimé les cœurs, mettez-les dans une assiette d'argent dont le fond est préalablement garni de sucre clarifié; recouvrez vos pommes avec du sucre en poudre, et faites-les cuire au four pour les retirer quand elles seront d'une belle couleur.

Compote de pommes en gelée.

Coupez en deux de belles pommes reinettes; pelez-les et ôtez-en les cœurs pour les jeter dans de l'eau fraîche; coupez-en une couple par petits morceaux; mettez-les toutes dans du sucre clarifié avec un verre d'eau. Lorsqu'elles seront cuites, dressez-les dans le compotier. Laissez ensuite réduire le sirop en gelée que vous passez au tamis sur une assiette d'argent; et lorsque cette gelée est refroidie et bien prise, étendez-la sur votre compote.

Compote de verjus.

Prenez une livre de beau verjus que vous fendez par le côté pour en extraire les pépins avec le bec d'une plume, et que vous jetez à mesure dans de l'eau fraîche; faites bouillir de l'eau dans un poêlon, et après les avoir égouttées, mettez-y votre verjus en y ajoutant un peu de sulfate de cuivre pour les faire reverdir. Quand ils seront montés à la surface de l'eau, ôtez-les de dessus le feu pour les couvrir et les laisser refroidir. Faites ensuite cuire au lissé une demi-livre de sucre clarifié, dans lequel vous jetez vos verjus bien égouttés; après quelques bouillons, retirez-les du feu, égouttez-les et les dressez dans le compotier; puis faites cuire au grand perlé votre sirop que vous versez sur les verjus.

Compote de coings.

Prenez de beaux coings que vous coupez par quartiers,

pelez, et dont vous supprimez les cœurs, jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les blanchir, et quand ils sont mollets, vous les remettez dans l'eau fraîche et les égouttez après. Cela fait, vous les jetez dans du sucre clarifié que vous avez fait cuire au petit lissé; faites-leur jeter quelques bouillons puis les égouttez et les arrangez dans le compotier. Faites cuire le sirop à la nappe en y ajoutant un peu de cannelle et de girofle, passez-le au tamis, et versez-le sur vos coings.

Compote d'oranges.

Tournez et mettez par quartiers plusieurs oranges que vous faites blanchir à l'eau chaude, après les avoir jetées dans de l'eau fraîche. Lorsqu'elles sont ramollies, ce que vous reconnaissez quand la tête d'une épingle pénètre aisément au travers de leur tissu, remettez-les dans de l'eau fraîche pour les mêler dans du sucre clarifié cuit au lissé, et opérez ensuite comme pour les compotes ordinaires

Compote de fleurs d'oranger.

Epluchez des fleurs d'oranger bien blanches; jetez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir; lorsqu'elles s'écrasent sous le doigt, retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche, dans laquelle vous avez exprimé un jus de citron; après les avoir successivement jetées dans plusieurs eaux semblables, égouttez-les et mêlez-les dans du sucre clarifié qui ne soit que tiède; couvrez-les pour les laisser prendre le sucre pendant quelques heures, et les versez ensuite dans le compotier.

Compote de marrons.

Prenez un cent de beaux marrons dont vous enlevez la première peau pour les faire griller au four. Quand ils sont grillés, retirez-les pour les mettre dans une serviette et leur enlever la seconde peau; mettez-les dans une assiette d'argent, avec du sucre clarifié; faites-les mitonner; ajoutez-y

le zeste et le jus d'une bigarade ; saupoudrez-les de sucre et glacez-les avec une pelle rouge.

Autre procédé.

Fendez vos cent marrons pour les faire cuire sous la cendre; ensuite pelez-les et les mettez cuire à petit feu avec une demi-livre de sucre et deux verrées d'eau. Cela fait, dressez-les dans le compotier, en y ajoutant des zestes d'oranges ou de citron, et en les saupoudrant de sucre fin.

Compote d'épines-vinettes.

Epluchez avec soin des épines-vinettes grosses et bien mûres; faites cuire au lissé du sucre clarifié pour y jeter ensuite vos épines-vinettes; après leur avoir fait jeter sept à huit bouillons, écumez et versez dans le compotier.

Compote de fraises.

Après avoir épluché et lavé de belles fraises, mettez-les dans le compotier et jetez par dessus une gelée de groseilles toute bouillante. (Voir l'article ci-dessus *Gelée de groseilles.*)

Raisiné.

Mettez dans une bassine du vin blanc qui n'ait point encore fermenté, auquel vous mêlez des poires de rousselet et autres, préalablement tournées et coupées en quartier ; faites cuire ces poires dans le suc de raisin. Quand elles sont cuites ôtez-les pour les égoutter. Faites cuire ensuite le suc de raisin à grand feu, en ayant soin d'écumer; quand il commence à s'épaissir, remettez-y les poires et remuez sans cesse avec la spatule. Quand votre raisiné est cuit à point, ôtez-le du feu, laissez-le refroidir et versez dans des pots que vous recouvrez avec soin.

CHAPITRE XII.

DES FRUITS CONFITS ET CANDIS.

C'est avec les fruits confits qu'on fait les fruits au candi ; en conséquence, nous réunirons dans un même chapitre tout ce qui concerne ces deux modes de préparations.

Pour confire des fruits tant au sec qu'au liquide, il faut choisir des fruits de belle qualité, et qui ont acquis le degré de maturité nécessaire pour être employés avec avantage par le confiseur. On sait que pour les compotes ils doivent être plus mûrs que pour être confits, et que pour les marmelades ils doivent être parvenus au dernier degré de maturité. Il est nécessaire de blanchir les fruits convenablement; car s'ils ne l'étaient pas assez, le sucre ne pénétrerait pas dans leur intérieur. Avec un peu d'attention on évite ces deux inconvéniens, et on prend garde aussi que le sucre dans lequel on veut confire ne soit pas trop cuit, parce qu'il ne pourrait plus s'incorporer avec les fruits, et ne les garantirait pas d'une fermentation qui empêcherait de les garder. S'il arrive que ces précautions n'ont pas été prises, et que les fruits aient pris un petit goût, on le leur ôte en faisant bouillir de nouveau le sucre clarifié, et en le faisant cuire au degré qu'il aurait dû avoir d'abord. Nous ne devons pas cependant dissimuler que les fruits, dans ce cas, n'ont jamais une aussi belle apparence que si l'on avait bien opéré en premier lieu. Le confiseur n'oubliera pas qu'un fruit mal confit ne tarde pas à fermenter, à devenir acide, à noircir, à moisir, et enfin à n'être plus propre à rien. Nous parlerons d'abord des fruits confits, en observant que tous les fruits susceptibles

de se confire, peuvent être conservés dans le sirop, et servir à garnir des boîtes après avoir été séchés à l'étuve pendant deux heures environ.

Abricots verts confits.

Prenez des abricots cueillis avant que le noyau soit formé, brossez-les et remuez-les dans un linge avec du sel pour enlever le duvet qui les recouvre; mettez-les dans de l'eau fraîche en les piquant préalablement avec une épingle, et quand ils sont tous piqués et trempés, faites-les blanchir dans de l'eau chaude sans être bouillante; faites-les reverdir au moyen du sulfate de cuivre ou couperose bleue, par les procédés indiqués ci-dessus; mettez les abricots dans du sucre très décuit et bouillant; après quelques bouillons, retirez du feu et laissez reposer dans une terrine; le lendemain égouttez les abricots et faites-les bouillir légèrement comme la veille, dans du sucre cuit au lissé; répétez la même opération pendant les trois jours suivans jusqu'à ce que le sucre soit cuit au grand perlé; alors égouttez les abricots, et après quelques légers bouillons dans le sucre que vous cuirez jusqu'au soufflé; et mettez ensuite dans des terrines. On doit, pour confire les abricots verts, choisir de beau sucre de l'Inde de préférence à celui de la Martinique qui est plus sujet à candir.

Abricots en quartiers confits.

Faites blanchir et bouillir ensuite dans du sucre décuit des abricots, cueillis quelques jours avant leur maturité, et coupés en quartiers; répétez la même opération le lendemain, et le jour suivant faites, comme dans la préparation précédente, bouillir légèrement dans le sucre cuit jusqu'au perlé; le quatrième jour, égouttez et faites cuire de même au grand perlé; et le cinquième, égouttez et donnez quelques bouillons aux abricots dans le sucre que vous pousserez au soufflé. On confit de même les abricots entiers et tournés.

Coings en quartiers confits.

Coupez en quatre de beaux coings en pleine maturité, et après les avoir mondés de leurs pépins, mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche où vous aurez fait dissoudre un peu d'alun en poudre; égouttez et procédez les jours suivans comme pour les abricots. Les coings entiers se confisent de même après avoir été tournés.

Pêches confites.

Même procédé que pour les abricots; on doit cependant augmenter la dose du sucre, parce que ces fruits en absorbent beaucoup. On confit de même les figues, les prunes de reine-claude, mirabelles et autres.

Verjus confits.

Prenez de gros verjus que vous fendrez par le côté, pour en ôter les pépins; mettez-les au fur et à mesure dans une bassine d'eau fraîche, faites-les blanchir dans la même eau, et laissez reposer jusqu'au lendemain pour faire reverdir et opérez comme pour les abricots. Quelquefois on ajoute, en mettant en pots, un peu de jus de pommes, et par-dessus une couche de gelée de pommes, pour donner la dernière façon.

Angélique confite.

Les tiges d'angélique sont coupées à la longueur de six pouces environ, et mises sur le feu dans l'eau qui doit être chauffée sans bouillir, jusqu'à ce que les filamens des tiges ramollies puissent se séparer facilement avec le couteau; remettez-les ensuite dans de l'eau fraîche, puis dans une bassine sur le feu; faites reverdir avec le sulfate de cuivre ou couperose bleue comme pour les autres fruits, et suivez pour confire les mêmes procédés que ci-dessus.

Poires de rousselet confites.

Tournez de belles poires de rousselet que vous jetterez au

fur et à mesure dans de l'eau fraîche, où sera dissous un peu d'alun en poudre; ensuite faites blanchir, égouttez, et opérez comme pour les autres fruits en suivant les procédés indiqués.

Fleurs d'oranger confites.

Faites bouillir légèrement dans de l'eau, deux ou trois livres de fleurs d'oranger fraîchement cueillies; quand elles commenceront à se ramollir, mettez-les dans un autre vase d'eau bouillante où vous aurez exprimée le suc de deux citrons; achevez de les blanchir en les remettant dans de l'eau fraîche où vous mêlerez le jus d'un autre citron. Faites tiédir ensuite du sucre clarifié que vous verserez sur vos fleurs; le lendemain, versez sur elles du sucre cuit au petit lissé, et seulement tiède, car les fleurs ne doivent pas trop sentir la chaleur; le troisième jour, versez de même du sucre cuit au petit perlé, et mettez en pots que vous ne couvrirez que le lendemain.

Noix confites.

Prenez des noix vertes avant que la coquille soit formée; enlevez le brou et jetez les noix au fur et à mesure que vous les éplucherez dans de l'eau fraîche où vous aurez fait dissoudre un peu d'alun; ensuite faites blanchir, égouttez, et mettez dans du sucre bien décuit, et pour confire opérez comme pour les autres fruits; il est bon néanmoins de faire observer que pour cette préparation, le confiseur ne peut employer les instrumens de fer qui noirciraient la noix, et que, pour éviter le même inconvénient, il doit éviter de faire bouillir le sucre, et tenir les fruits retirés de dessus le feu, constamment baignés dans la liqueur, et couverts d'une feuille de papier, à l'abri du contact de l'air.

Cerises confites.

Prenez de belles cerises aigres dont vous aurez fait sortir le noyau par le trou de la queue; égouttez-les sur un tamis

de crin; faites bouillir légèrement dans du sucre cuit au lissé, et mettez ensuite en terrine; réitérez la même opération le lendemain et les trois jours suivans, jusqu'à ce que le sucre soit arrivé au soufflé. On peut tirer les cerises au sec pour les faire candir, les mettre en brochettes, ou pour garnir des boîtes de dragées.

Pour confire les cerises à mi-sucre, mettez dans une livre et demie de sucre clarifié, et cuit au soufflé, cinq livres de cerises aigres dont vous aurez ôté les noyaux par le procédé ci-dessus indiqué; faites cuire le sucre jusqu'au perlé; égouttez et mettez sécher à l'étuve sur des tamis pour passer ensuite dans du sucre pilé et finement tamisé. On peut préparer de même toutes les cerises douces en y ajoutant un peu d'acide tartrite.

Framboises confites.

Faites cuire dix livres de sucre clarifié jusqu'au soufflé, et mettez-y ensuite cinq livres de frambroises choisies et cueillies un peu avant leur parfaite maturité; donnez quelques légers bouillons, puis laissez refroidir et mettez en pots en recouvrant d'une couche de gelée de groseilles par-dessus.

Épines-vinettes confites en bouquets.

Liez avec un fil de soie, trois à quatre ensemble, de belles grappes d'épines-vinettes cueillies sur les vieux pieds qui donnent des fruits sans pépins; procédez ensuite comme pour les framboises.

Groseilles confites.

Choisissez de belles groseilles, blanches ou rouges, que vous égrapperez, et dont vous ôterez les pépins, à l'aide d'un bec de plume; opérez ensuite comme pour les framboises, et recouvrez d'une couche de gelée de pommes après avoir mis en pots.

Oranges confites glacées.

Faites cuire du sucre clarifié au petit boulé que vous tournez autour du poêlon jusqu'à ce qu'il blanchisse; quand il commence à blanchir, mettez-y des oranges tournées, piquées, blanchies et confites par les procédés que nous avons indiqués pour les abricots; roulez-les, l'une après l'autre, dans le sucre jusqu'à ce que le fruit en soit totalement recouvert; puis laissez refroidir pour conserver en lieu sec.

Petites oranges confites.

Les petites oranges fraîches se blanchissent et se confisent comme les abricots verts. Les mêmes procédés sont applicables aux petits citrons.

Orangeat.

Faites blanchir et confire comme les autres fruits des écorces d'oranges fraîches, que vous glacerez ensuite comme les oranges, et conserverez en lieu sec. Mêmes procédés pour le citronat.

Marrons glacés.

Choisissez des marrons de Lyon que vous ferez torréfier légèrement pour les dépouiller de leur écorce et des pellicules qui les recouvrent; puis glacez-les comme les oranges, et si vous voulez les conserver quelque temps, mettez-les en lieu sec, car l'humidité ferait tomber immédiatement la glace.

Des fruits candis.

Toutes les espèces de fruits confits d'après les procédés que nous avons détaillés plus haut, peuvent se mettre au candi, et au moyen de candissoires de dimensions convenables, où l'on place à un pouce de distance, des grilles en fil de fer, ou des mailles d'environ un demi-pouce de largeur. Sur ces grilles, arrangez les fruits séchés, faites cuire le su-

cre comme pour les bonbons à liqueur, remplissez les candissoires, mettez-les à l'étuve, au candi de sept heures, et après les avoir égouttés, laissez les fruits passer une nuit à l'étuve. Les égouts de sucre cuits et raffinés convenablement servent à faire des pastilles.

Brochettes de fruits au candi,

Coupez des tiges de paille de la longueur des candissoires à bonbons à liqueurs; enfilez avec ces tiges des fruits confits, par exemple des grains de verjus, des cerises, etc., de manière à former des brochettes de la dimension désirée; fixez ensuite ces brochettes et versez-y ensuite du sucre cuit convenablement, sans recouvrir; puis procédez comme nous avons dit ci-dessus.

CHAPITRE XIII.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE ET DES LÉGUMES AU VINAIGRE.

Quoique les fruits puissent presque tous se conserver dans l'eau-de-vie, il n'est pas facile de les employer tous avec un égal succès; nous ne parlerons par conséquent que des fruits à qui l'expérience à fait donner la préférence, comme les cerises, les abricots, les pêches, les prunes de reine-claude, les mirabelles, etc., et les recettes que nous indiquerons pourront servir de modèles pour les autres fruits.

Cerises à l'eau-de-vie.

Mettez dans de l'alcool à trente degrés de belles cerises acides dont vous couperez la moitié de la queue; ajoutez pour chaque bocal de cerises environ une demi-once de cannelle de Ceylan, douze clous de girofle et quelques grains de

coriandre, après avoir lié ces ingrédiens dans un nouet de linge; laissez macérer le tout pendant quarante jours environ, puis ajoutez quantité suffisante de sucre clarifié et cuit au grand perlé, et passez à la chausse pour conserver en bocaux. Nous devons faire observer que la macération s'opère bien mieux dans un bocal mis à l'ombre que dans un bocal exposé, comme on le fait communément, aux rayons du soleil qui volatilisent et détériorent l'alcool. On peut préparer de même les framboises, les cacis, les raisins secs, etc.

Abricots à l'eau-de-vie.

Prenez des abricots que vous essuierez proprement avec un linge pour en ôter le duvet; piquez-les ensuite; et faites-les blanchir comme pour les confire (voir chapitre XII); le lendemain faites cuire le sucre au perlé, et mettez-y les abricots pour leur faire prendre un bouillon; puis, retirez-les du feu, et versez dessus de l'eau-de-vie blanche, à vingt-cinq degrés; c'est au confiseur qu'il appartient de décider ce qu'il lui faut de sucre et d'eau-de-vie pour que les abricots baignent dans les bocaux, en ayant soin de n'employer que de l'eau-de-vie blanche; car le caramel qui entre dans l'eau-de-vie colorée noircirait les fruits.

Pêches à l'eau-de-vie.

Piquez et blanchissez les pêches comme pour les confire; et suivez ensuite les procédés indiqués ci-dessus pour les abricots.

Autre procédé.

Choisissez des pêches ou des abricots qui soient bien mûrs, essuyez-les légèrement avec un linge pour enlever le duvet, faites-leur prendre trois ou quatre bouillons dans du sucre clarifié et cuit au grand perlé, en ayant soin de retourner les fruits en tous sens, afin qu'ils prennent le sucre partout, (la dose de sucre est de quatre onces seulement pour chaque livre de pêches ou d'abricots); arrangez-les ensuite

un à un dans des bocaux ; quand le sirop est à moitié refroidi, mettez-y à plusieurs reprises, et en remuant toujours, de l'eau-de-vie blanche à la dose de trois demi-setiers par livre de fruits ; le mélange étant fait, versez-le dans les bocaux : les fruits surnageront d'abord, mais tomberont au fond, à mesure qu'ils se pénètreront de sucre et d'eau-de-vie.

Poires de rousselet à l'eau-de-vie.

Piquez de petites poires de rousselet, dites rousselet de Reims ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, et quand elles seront amollies ; jetez-les dans l'eau fraîche ; après les avoir pelés, mettez-les dans une autre eau fraîche où vous aurez exprimé le jus de deux citrons ; faites-leur prendre ensuite sept ou huit bouillons dans suffisante quantité de sucre clarifié, et versez dans une terrine pour donner le temps aux fruits de prendre le sucre ; le lendemain, réitérez la même opération ; le troisième jour, coulez doucement les poires dans le sirop, et donnez-leur cinq ou six bouillons, en prenant soin d'enlever les écumes ; laissez refroidir le tout à demi, et arrangez vos poires dans des bocaux où vous mêlerez le sirop avec égale quantité d'eau-de-vie blanche, nous n'indiquons pas la dose de sucre qu'il convient d'employer, mais le confiseur n'oubliera pas qu'il faut que le fruit baigne à l'aise dans le sirop cuit d'abord au lissé, et le dernier jour, au perlé.

Reines-claude à l'eau-de-vie.

Piquez, blanchissez et faites reverdir vos reines-claude avec du sulfate de cuivre ou couperose bleue, suivant le procédé indiqué plus haut pour confire, puis opérer comme pour les abricots à l'eau-de-vie. On peut préparer de même les mirabelles.

Autre procédé.

Prenez des reines-claude ou des mirabelles en pleine maturité, essuyez-les légèrement avec un linge, pour enlever

le duvet; mettez-les dans du sucre clarifié et cuit au grand perlé (la dose est de quatre onces de sucre pour chaque livre de fruits); donnez quelques bouillons en remuant doucement avec l'écumoire; retirez vos fruits avec précaution, pour les arranger dans les bocaux, et le sirop étant à demi refroidi, ajoutez-y, à plusieurs reprises, de l'eau-de-vie blanche, à raison de trois demi-setiers pour chaque livre de reines-claude ou de mirabelles, et le mêlange étant fait, versez-le dans les bocaux que vous boucherez soigneusement avec du liége et un parchemin mouillé par-dessus. Les fruits ainsi préparés, peuvent se conserver deux ans.

Noix à l'eau-de-vie.

Faites blanchir, comme pour les confire (voir chapitre XII) de belles noix vertes fraîchement cueillies et assez peu avancées pour qu'une épingle puisse les traverser; quand elles sont blanchies, opérer comme pour les reines-claude, d'après les procédés indiqués ci-dessus.

Oranges fines à l'eau-de-vie.

Faites confire vos oranges d'après les procédés indiqués au chapitre XII, et opérez ensuite comme pour les noix ou les reines-claude à l'eau-de-vie.

Chinois ou citrons à l'eau-de-vie.

Choisissez, bien avant leur maturité, de petits citrons ou de petites oranges, que vous piquerez et jetterez dans l'eau bouillante avec une poignée de cendre enfermée dans un nouet de linge; après quelques légers bouillons, laissez infuser sans donner toutefois aux fruits le temps de cuire; jetez-les ensuite dans de l'eau fraîche que vous renouvellerez trois ou quatre fois, de quart d'heure en quart d'heure, en lavant avec soin; égouttez bien vos fruits et faites-les cuire dans un sirop léger; faites égoutter de nouveau sur des tamis pendant vingt-quatre heures; réunissez le sirop qu'ils

rendent avec celui dans lequel ils ont cuit ; clarifiez et réduisez à une consistance convenable ; puis après avoir arrangé vos fruits dans des bocaux, versez par-dessus le sirop mêlangé avec deux fois son poids de bonne eau-de-vie blanche. On prépare de la même manière les tiges d'angélique qu'on a fait préalablement blanchir.

Procédé pour mettre à l'eau-de-vie des fruit confits.

Faites égoutter sur un tamis, des fruits confits ; placez-les ensuite dans des bocaux, et versez dessus de l'eau-de-vie à vingt-deux degrés. Trois ou quatre mois après, les fruits seront très agréables. Cette méthode est préférée par quelques confiseurs, pour tous les fruits susceptibles d'être mis à l'eau-de-vie.

Des légumes confits au vinaigre.

Nous pouvons répéter relativement aux légumes confits au vinaigre, ce que nous avons dit en parlant des compotes. Quoique cette partie de l'office ne soit pas spécialement du domaine du confiseur, il est néanmoins des recettes généralement usitées que nous ne devons pas lui laisser ignorer.

Cornichons au vinaigre.

Prenez un panier, ou environ un boisseau de cornichons de moyenne grosseur, que vous brosserez avec soin ; coupez ensuite les deux extrémités, piquez les fruits nettoyés, et versez dessus à peu près huit litres de vinaigre blanc très fort, et mieux d'acide acétique que vous aurez fait bouillir avec sept parties d'eau ; réitérez cette opération les deux jours suivans, puis faites reverdir les cornichons dans le vinaigre que vous chaufferez sur le feu sans le faire bouillir, en ayant soin de remuer de temps en temps. Quand les cornichons seront bien verts, mettez-les dans des bocaux ou des pots de grès avec de nouveau vinaigre, en y ajoutant une poignée de passe-pierre, autant d'estragon, un peu de baume,

une dizaine d'échalottes, six gousses d'ail, deux ou trois poivres longs, une vingtaine de clous de girofle, un peu de persil et de cannelle, si l'on veut, et deux petites poignées de sel. Les pots ou bocaux doivent être conservés en lieu frais.

Haricots verts au vinaigre.

Prenez des haricots verts, petits et tendres, dont vous casserez les deux extrémités pour en ôter les fils, et procédez ensuite comme pour les cornichons, en observant néanmoins de ne point y mettre de sel ni d'aromates. Avant d'employer les haricots préparés de cette manière, on les fait tremper quelque temps dans l'eau fraîche pour faire disparaître la trop grande acidité.

Betteraves au vinaigre.

Coupez par tranches minces des betteraves cuites au four, versez par-dessus assez de bon vinaigre pour les recouvrir, et ajoutez-y un peu de sel. On ne confit qu'une petite quantité de betteraves à la fois, parce qu'au bout d'une vingtaine de jours, le vinaigre a perdu son acidité; dans ce cas, on est obligé de le renouveler, et cette précaution est indispensable pour tous les fruits que l'on confit au vinaigre.

Câpres au vinaigre.

Choisissez de belles câpres bien vertes, et suivez pour les confire, le même procédé que pour les cornichons. On prépare de la même manière les jeunes épis de maïs, les petites têtes de choux-fleurs, les petits ognons, et généralement tous les fruits susceptibles d'être confits au vinaigre. Les légumes qui ne sont pas verts, n'ont pas à la rigueur besoin d'être mis dans de nouveau vinaigre, puisqu'ils ne doivent pas reverdir; il sera bon néanmoins de changer le vinaigre, si l'on veut ajouter à leur qualité.

CHAPITRE XIV.

—

DES GLACES ET DES SORBETS.

Avant de traiter de chaque espèce de glaces en particulier, nous devons parler des ustensiles et du procédé en général, qui est le même pour toutes. Les moules à glaces, ou sorbetières à charnières, sont en ferblanc ou en étain. Les sorbetières en ferblanc font prendre les glaces en moins de temps; mais la composition gelant trop vite, se convertit en grumeaux semblables à la grêle, surtout si l'on n'a pas soin de remuer convenablement avec la spatule. Les sorbetières d'étain coûtent plus cher, mais elles durent plus longtemps, et la crême qu'on y met n'y gelant que peu à peu, y devient beaucoup plus douce et plus agréable; on se munit en outre de seaux ou de cuves profondes, de bois de chêne, garnies au bas d'un robinet, ou percées d'un trou; qu'on bouche avec du liége. Après avoir préparé la crême que l'on se propose de glacer, on remplit un seau ou une cuve de glace pilée en quantité suffisante pour entourer de tous côtés les sorbetières; on répand ensuite quelques poignées de sel sur la glace que l'on aura d'abord mêlangée avec quatre poignées de sel par chaque cuve ou seau; on laisse reposer pendant un quart d'heure; on ouvre ensuite les sorbetières, et, sans les retirer du seau, on enlève et l'on repousse avec la spatule de bois la crême qui se sera glacée au fond et aux parois du moule; on remue et on mêle avec soin, pendant un demi-quart d'heure, la partie gelée avec la partie liquide, et l'on réitère la même opération, après avoir agité constamment les moules, pendant

quinze minutes environ, jusqu'à ce que la crème soit parfaitement liée et sans aucun grumeau de glace; on réduit alors la crême à une consistance assez compacte, en prenant soin de faire écouler, en ôtant le bouchon, ou l'eau qui se sera amassée au fond du seau ou de la cuve, et de rassembler la glace mêlée avec le sel autour des sorbetières.

Quand on veut donner aux glaces la forme d'un fromage ou d'un fruit, on met la crême dans des moules en ferblanc, fermés ensuite de leur couvercle, et mastiqués, comme dans les opérations précédentes, avec une composition dont nous allons donner la recette. Prenez une livre de poix résine, une livre de cire jaune, environ six onces de suif; faites fondre et mêlez bien le tout ensemble, et servez-vous de la composition refroidie pour boucher les trous des sorbetières et empêcher que l'eau formée par la glace pilée avec le sel ne pénètre dans les moules. Tenez ces moules dans la glace pilée en les agitant continuellement avec la spatule; et quand vous voudrez servir vos fromages ou vos fruits, trempez les sorbetières dans de l'eau chaude pour avoir la facilité de retirer vos glaces que vous mettrez promptement sur table avant qu'elles ne commencent à fondre. Ce procédé s'applique à toutes les sortes de glaces, qui ne diffèrent que par la nature des crêmes et des liqueurs qu'on y mêle, et aussi par la manière de les préparer; nous allons maintenant indiquer les recettes les plus usitées pour les confectionner.

Glaces à la crême.

Faites bouillir environ deux livres de bon lait et douze onces de crême; ajoutez-y à peu près une livre de beau sucre blanc, en tournant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment épaissi; retirez du feu après une forte ébullition, passez au tamis, et mettez la crême refroidie dans les sorbetières pour faire glacer.

Glaces à la rose.

Faites infuser pendant deux ou trois heures deux poignées de pétales de rose, que vous aurez préalablement nettoyés dans un litre de crême épaisse, et dans un vase soigneusement bouché. Quand la crême est refroidie, passez dans un tamis pour enlever la pulpe des fleurs; délayez ensuite dix ou onze jaunes d'œuf dans cette crême, et chauffez-la à feu doux, sans faire bouillir et en agitant continuellement, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance convenable; passez à l'étamine, colorez avec du sucre où vous aurez fait dissoudre un peu de carmin (*voir chapitre XVIII*); enfin versez dans les sorbetières pour faire glacer.

Glaces à la fleur d'oranger.

Délayez dans un litre de crême dix jaunes d'œufs avec trois quarterons de sucre pulvérisé et une poignée de fleurs d'oranger pralinées, et faites cuire le tout à feu doux en remuant continuellement jusqu'à ce que la crême ait pris la consistance convenable; passez ensuite à l'étamine et mettez dans les sorbetières pour faire glacer d'après les procédés indiqués ci-dessus.

Glaces à la vanille.

Faites bouillir un litre de lait, où vous ajouterez une livre de sucre environ; laissez refroidir; versez dans le lait quelques gouttes de teinture de vanille, passez dans un tamis et mettez dans les sorbetières pour faire glacer.

Glaces au zéphir.

On fait bouillir, à feu doux, environ deux livres de lait, douze onces de crême, les râpures de zestes d'un citron, d'une orange et d'un cédrat, un bâton de vanille pulvérisée ou concassée, et trois cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger avec quantité suffisante de sucre; laissez refroidir et passez

à la chausse ou au tamis, avant de verser dans les moules pour faire glacer.

Glaces à la cannelle.

Prenez la même quantité de lait et de crême que ci-dessus ; faites-y bouillir, avec une livre de sucre environ, une once de cannelle de Ceylan pilée dans un peu de sucre; passez ensuite la crême au tamis et laissez refroidir pour mettre dans les sorbetières et glacer.

Glaces au girofle.

Dans la quantité de lait et de crême indiquée ci-dessus, faites bouillir trois quaterons de sucre et un gros de girofle pilé grossièrement avec un peu de sucre; quand le tout est arrivé à la consistance convenable, passez à l'étamine et versez dans les formes pour faire glacer.

Glaces à la jonquille.

Faites infuser pendant six heures, dans un vase de porceleine ou de faïence, dix à douze onces de fleurs de jonquille fraîchement cueillies, dans deux litres d'eau bouillante, où vous aurez fait fondre trois quarterons de beau sucre blanc et que vous couvrirez soigneusement : passez au tamis et mettez en sorbetières pour glacer.

Glaces à l'œillet.

Faites infuser pendant quatre heures, dans un vase de faïence ou de porcelaine bien bouché, une livre de fleurs d'œillet rouge, mondées de leurs calices et de leurs onglets, dans un litre et demi d'eau bouillante où vous aurez fait fondre à peu près trois quaterons de sucre; passez ensuite à la chausse pour faire glacer.

Glaces à la rose muscade.

On fait infuser pendant six heures, dans un vase de porcelaine ou de faïence, une livre et demie de pétales de roses

muscades ou d'autres espèces aromatiques et parfumées, dans trois livres d'eau bouillante, où vos aurez fait fondre à peu près une livre de beau sucre blanc ; passez ensuite au tamis, et opérez d'après les procédés ci-dessus indiqués.

Glaces au safran.

Faites bouillir dans cinq ou six livres de lait, environ une demi-once de safran du Gatinais, avec une livre de sucre à peu près, et une demi-once d'angélique ; procédez ensuite comme ci-dessus pour faire glacer.

Glaces à la tubéreuse.

Faites infuser, pendant cinq heures environ, une demi-livre de fleurs de tubéreuse dans trois litres d'eau bouillante, en ayant soin de boucher soigneusement le vase ; passez ensuite la liqueur dans un linge, sans exprimer ; mettez dans les sorbetières et faites glacer.

Glaces à la violette.

Pilez dans un mortier de marbre une livre de fleurs de violette ; faites bouillir vos fleurs à feu doux en ajoutant à peu près deux livres de sucre ; laissez infuser pendant cinq heures et mettez pour glacer dans les sorbetières.

Glaces aux fleurs d'oranger.

Sur une livre de fleurs d'oranger fraîchement cueillies, jetez trois litres d'eau bouillante où vous aurez fait fondre à feu doux, une livre et un quart environ de beau sucre blanc ; bouchez soigneusement le vase, après y avoir ajouté le suc de trois ou quatre citrons ; laissez infuser pendant cinq ou six heures ; puis passez à l'étamine, et pour glacer suivez les procédés indiqués plus haut.

Glaces au marasquin.

Faites chauffer deux litres de lait mêlé avec un demi-litre de crême, et une livre de sucre blanc concassé ; faites bouil-

lir jusqu'à ce que le mélange ait pris la consistance convenable; passez ensuite au tamis, ajoutez six blancs d'œuf fouettés en neige et un demi-litre environ de marasquin avant de mettre dans les sorbetières pour glacer.

Autre procédé.

Faites infuser dans deux litres d'eau à la température ordinaire, les zestes coupés en tranches minces de cinq ou six citrons; au bout de quelques heures d'infusion, ajoutez le suc des citrons exprimé et environ une demi-livre de beau sucre blanc concassé; faites fondre en remuant avec une cuiller de bois, passez au tamis, fouettez en neige six blancs d'œuf que vous mêlerez à la liqueur éclaircie; puis ajoutez le marasquin, et laissez refroidir, pour glacer. Cette méthode nous paraît préférable à la première, parce qu'au marasquin, il est facile de substituer toute autre espèce de liqueur aromatique, suivant les goûts.

Glace au thé.

Pulvérisez une once de thé vert avec deux livres de lait, douze onces de crème, et une livre de sucre; faites bouillir pendant quelques minutes en remuant avec la cuiller de bois; versez le mélange dans une terrine où vous laisserez reposer pendant une heure au bain-marie; passez ensuite au tamis de soie ou à la chausse, et ajoutez dans la liqueur filtrée deux onces environ de sirop de violette; laissez refroidir et mettez dans les moules pour faire glacer.

Glaces au café.

Versez sur une demi-livre de bon café torréfié légèrement et moulu, deux livres de lait et douze onces de crème; remuez et agitez avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que la crème commence à s'épaissir; passez ensuite au tamis ou à travers un linge, et faites glacer dans les sorbetières.

Glaces au café à l'italienne.

Faites infuser pendant deux ou trois heures environ, une livre de bon café moulu, dans un litre de crême double préalablement bouillie; fouettez ensuite douze blancs d'œuf; passez la crême au tamis, après y avoir mêlé les blancs d'œuf; fouettez de nouveau en y ajoutant à peu près trois quarterons de sucre; laissez ensuite épaissir, puis mettez dans les sorbetières, pour glacer.

Glaces au café à l'eau.

Prenez une livre de café pour une livre d'eau bouillante; faites le café à l'ordinaire; passez à la chausse, puis versez le café dans un litre de crême double, où vous aurez délayé douze jaunes d'œuf; ajoutez à peu près une livre de sucre, faites épaissir sur le feu à consistance convenable, laissez refroidir, passez au tamis, et faites glacer d'après les procédés ordinaires.

Glaces au chocolat.

Faites bouillir à consistance convenable, une livre de chocolat n° 9 râpé, dans deux litres de lait et trois quarterons de sucre; ajoutez, en remuant avec une cuiller de bois, à peu près trois quarterons de sucre; puis versez dans une terrine, laissez refroidir, et mettez en sorbetières pour faire glacer. Il est préférable de prendre du chocolat à la vanille qui communique aux glaces, une odeur et une saveur beaucoup plus suave.

Glaces au vin.

Faites infuser pendant deux heures dans deux litres d'eau à la température ordinaire, les zestes de douze citrons coupés en tranches minces avec quantité suffisante de sucre concassé; faites fondre en versant dans l'infusion huit blancs d'œuf fouettés à la neige; passez au tamis, ajoutez environ un verre de bon vin rouge ou blanc, par exemple, de Ma-

dère, d'Espagne, de Malaga, de Côte-Rôtie, etc.; laissez ensuite refroidir, et mettez à glacer. On prépare par les mêmes procédés, des glaces de toutes sortes, en substituant des liqueurs au vin; les glaces prennent dans ce cas le nom de sorbets.

Glaces aux pistaches.

Mondez de leurs écorces une livre de pistaches fraîches que vous aurez fait auparavant tremper pendant quelque temps dans de l'eau à la température ordinaire; pilez les pistaches avec un peu d'eau, dans le mortier de marbre; délayez la pâte dans un demi-litre de lait, et mettez à la presse pour en extraire seulement le suc; faites bouillir ensuite les zestes de deux citrons râpés dans un litre de lait et environ moitié autant de crème; mêlez à la décoction le suc des pistaches; passez à travers un tamis; laissez refroidir, et avant de mettre en sorbetières pour glacer, ajoutez, si vous le voulez, un peu de vert d'épinards.

Autre procédé.

Préparez une crême comme pour les glaces dites *à la crême*, suivant le procédé indiqué ci-dessus; pilez dans le mortier de marbre une livre de pistaches, avec les zestes de deux citrons et un peu de sucre; mettez ensuite vos pistaches sur un feu très doux, dans un litre environ de la crême indiquée ou vous aurez délayé douze jaunes d'œuf et fait fondre une livre environ de sucre pulvérisé; quand le tout est réduit à la consistance convenable, colorez-la, comme dans le premier procédé, avec un peu de vert d'épinards; passez à l'étamine et mettez à glacer.

Glaces à l'épine-vinette.

Faites bouillir pendant un quart d'heure, dans un litre d'eau avec deux livres de sucre, environ deux livres de fauits d'épine-vinette, dont vous aurez ôté les pépins au

moyen d'un bec de plume; passez ensuite dans un linge ou au tamis en exprimant jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la pellicule du fruit, et versez dans les sorbetières la liqueur refroidie, à laquelle vous aurez ajouté le suc de quatre citrons et du sucre clarifié en quantité convenable.

Glaces à la fraise.

Choisissez six livres de fraises bien mûres, dont vous exprimerez le suc dans un linge fin; ajoutez la pulpe d'une demi-livre de groseilles rouges; versez sur le mélange deux litres d'eau où vous aurez mis le jus de quatre citrons, et à peu près trois livres de sucre clarifié et cuit au lissé; laissez reposer et versez dans les moules, la liqueur passée à la chausse, pour faire glacer.

Glaces à la fambroise.

Prenez quatre livres de framboises bien mûres, une demi-livre de fraises, autant de cerises et de groseilles; écrasez ces fruits et exprimez-en le jus comme dans l'opération précédente; ajoutez-y un peu d'eau, trois livres environ de sucre cuit au petit lissé, avec le suc de quatre citrons; et pour le reste opérez comme ci-dessus.

Glaces aux grenades.

Prenez trente grenades que vous broierez dans un mortier de marbre, avec trois quarterons environ de gelée de groseilles, et deux livres et demie de sucre pulvérisé; le mélange étant fait, ajoutez-y à peu près six litres d'eau, en remuant avec la cuiller de bois; passez à travers un linge en exprimant fortement, et opérez pour le reste comme pour les glaces *à la fraise.*

Glaces à la groseille.

Choisissez et égrenez cinq livres de belles groseilles rouges ou blanches et parfaitement mûres, deux livres de cerises et une livre de framboises; broyez le tout dans un mortier de

marbre, et passez dans un linge ou dans un tamis, sans exprimer; ajoutez pour une livre de fruit une livre de sucre cuit au petit lissé, et le jus de deux citrons; versez ensuite dans des sorbetières pour faire glacer.

Glaces à la pêche.

Prenez de belles pêches en pleine maturité, coupez-les en quartiers, et ôtez les noyaux; faites-les bouillir dans de l'eau à feu vif, pendant quelques minutes; écrasez-les ensuite sur un tamis de crin, et par chaque livre de fruit, ajoutez une livre de sucre cuit au petit lissé, et le jus exprimé de deux citrons, et mettez ensuite à glacer.

Glaces à la poire.

Prenez des poires de beurré, de cressane, de Saint-Germain ou de rousselet; pelez, coupez par quartiers et ôtez les pépins; faites bouillir les fruits dans une bassine, avec quantité d'eau suffisante, et pour une livre de fruit, ajoutez environ trois livres de sucre cuit au petit lissé, avec le jus exprimé de deux citrons; procédez ensuite comme à l'ordinaire, pour faire glacer. On prépare de même les glaces aux pommes de reinette.

Glaces à l'ananas.

Choisissez six ananas bien mûrs, dont vous raperez la pulpe et que vous mettrez infuser pendant trois heures, dans une livre et demie environ de sucre clarifié et cuit d'abord au petit lissé; versez dans l'infusion passée au tamis, avec légère expression, le jus de trois citrons, avec une verrée d'eau, et pour faire glacer, suivez les procédés indiqués ci-dessus.

Glaces à l'orange.

Broyez, dans un mortier de marbre, seize orages bien mûres, dont vous aurez ôté l'écorce et les pépins, avec la râpure de cinq à six écorces d'autres oranges; passez dans un

linge fin en exprimant le plus fortement possible; mêlez dans le suc exprimé, environ trois quarterons de sucre, en ajoutant un peu de jaune (voir chapitre IV) et de carmin; et versez la liqueur dans les moules pour faire glacer.

Des sorbets.

Nous avons déjà parlé des sorbets en traitant des glaces au marasquin; nous nous bornerons à dire que dans la crême préparée comme pour les glaces dites à la crême, on fait entrer des amandes douces, du thé, du café, de la vanille, du chocolat, les sucs de quelques fruits acides, avec quantité suffisante de sucre, ou bien des liqueurs, des vins de liqueurs, des spiritueux, etc.

CHAPITRE XV.

DU CHOCOLAT.

Le chocolat est une espèce de pâte solide dont le cacao est la base, et dans la composition de laquelle entrent plusieurs ingrédiens, tels que le sucre, la cannelle, la vanille, le girofle, le thym, etc.

Nous avons déjà dit, au chapitre II, en parlant des substances végétales employées par les confiseurs, que le cacao le plus estimé nous vient des côtes de Caracas, dans l'Amérique méridionale. C'est pour cela que nous appelons son produit chocolat *caraque*. Après le caraque, nous avons le chocolat des îles, que l'on nomme ainsi parce que le fruit qui sert à le faire, nous est fourni par les îles de France, de Bourbon, d'Haïti, etc.

Les graines de cacao, sortes d'amandes plus grosses que les pistaches, n'ont le goût agréable qu'on leur connaît, qu'après avoir été passées au *brûloir*. C'est avec ces amandes

ainsi torréfiées ou rôties, combinées avec le sucre et les aromates que l'on prépare le chocolat.

Torréfaction du cacao.

Avant de procéder à cette opération, faites tremper le cacao pendant trois ou quatre jours, dans un baquet rempli d'eau; laquelle eau vous renouvelez chaque jour, matin et soir. Après ce lavage, retirez le cacao du baquet, pour l'étendre sur une claie et le faire sécher à l'étuve ou au four. Lorsqu'il est sec, mondez-le avec soin de tous corps étrangers, et rejetez ce qui est par trop moisi; mettez-en une quantité plus ou moins considérable dans une grande poêle, sur un feu clair; remuez-le sans cesse avec une spatule, jusqu'à ce que les amandes soient assez rôties pour être facilement dépouillées de la pellicule qui les recouvre, et qu'elles soient d'une belle couleur brune.

Préparation du chocolat.

Lorsque toutes les amandes de cacao sont rôties à propos et vannées, échauffez un mortier en le remplissant de charbons ardens, essuyez-le bien, et tandis qu'il est chaud, pilez-y promptement les amandes avec un pilon de fer, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte un peu liquide. Alors incorporez-y du sucre en poudre, *livre pour livre*, pilez bien le tout ensemble, tandis que le mortier est encore chaud; mettez dans une terrine ce mêlange, dont vous prenez une partie que vous étendez sur la pierre à chocolat. Cette pierre qui est de granit, est plate et unie, et a environ un pied et demi de largeur, sur deux pieds et demi de longueur; elle est montée sur un coffre en bois, doublé de fonte, dans lequel vous placez un fourneau plein de charbon, pour entretenir la pâte dans une chaleur modérée. Placez dans cette armoire la terrine qui contiendra le reste de la pâte. Broyez la pâte qui est sur la pierre, avec un cylindre ou rouleau de fer poli,

en y incorporant de la farine ou blanc qui l'empêche d'être trop liquide.

Lorsque le sucre est bien mêlé avec la pâte de cacao, ajoutez-y de la vanille, de la cannelle, de la muscade ou tout autre substance aromatique, suivant le goût ; lesquelles substances vous avez préalablement réduites en poudre très fine, et passées au tamis de soie. Prenez garde que la pierre soit trop chaude, et retirez promptement votre chocolat, si vous désirez qu'il ait un beau lustre.

Tablettes de chocolat.

Après avoir broyé les amandes de cacao et les avoir bien mêlangées avec le sucre et les autres ingrédiens convenables, arrosez votre chocolat avec quelques gouttes d'eau fraîche, afin de le rendre plus ferme et de pouvoir le diviser ; roulez-le sur une feuille de parchemin ; coupez-le par morceaux d'un quarteron, ou d'une demi-livre que vous mettez dans des moules de ferblanc préparés à cet effet, et dont le fond est cannelé, pour marquer le nombre de tasses que contient une tablette. Agitez ces moules par secousses réitérées jusqu'à ce que le tout deviennent luisant, poli et égal dans toute l'étendue des moules ; laissez refroidir votre chocolat, et quand il aura acquis assez de consistance, enveloppez-le dans des feuilles de papier blanc, ou mieux dans des feuilles d'étain laminé ; puis conservez-le dans un lieu sec.

Le chocolat en tablettes sert, comme on le sait, à composer une boisson au lait ou à l'eau. On l'emploie aussi à faire des crêmes, des glaces et des dragées.

Formules pour le chocolat.

On prépare ordinairement neuf espèces de chocolats, que l'on désigne par un numéro d'ordre indiquant leurs qualités progressives. Nous allons donner ici les formules d'après lesquelles on doit proportionner les ingrédiens qui servent à leur composition.

Chocolat commun, n. 1.

Prenez seize livres de cacao des îles dans lequel vous mêlangez, en broyant, dix livres de farine ou blanc, et vingt-quatre livres de sucre brut sec.

Chocolat de santé, n. 2.

Mêlez dans quatorze livres de cacao des îles, vingt livres de sucre brut bien sec et six livres de blanc.

Chocolat de santé, n. 3.

Ajoutez à quatorze livres de cacao des îles, vingt-deux livres de sucre brut bien sec, et quatre livres de farine en fécule.

Chocolat de santé, n. 4.

Pour quatorze livres de cacao des îles, mettez vingt-deux livres de sucre martinique n. 2, et une livre et demi de blanc.

On fait, au même n. 4, une autre chocolat de santé dans lequel vous ajoutez aux quantités, ci-dessus, quarante-huit grains de vanille, pilée avec un peu de sucre. Ce chocolat porte alors le nom de *demi-vanille.*

Chocolat de santé, n. 5, ou une vanille.

Pilez et broyez ensemble six livres de cacao caraque et huit livres de cacao des îles, pour y mêlez deux livres de blanc, dix-huit livres de sucre et une once de vanille.

Chocolat, n. 6.

A dix livres de cacao caraque, ajoutez quatre livres de cacao maragnan dans lesquelles vous mettez quatorze livres de sucre, une once de vanille et six gros de storax calamite. Cette dernière substance augmente l'odeur de vanille.

Chocolat, n. 7, ou deux vanilles.

Prenez quatorze livres de cacao caraque dans lesquelles vous incorporez dix livres de sucre et deux onces de vanille.

Chocolat, n. 8.

Avec quatorze livres de cacao maragnan, mettez seize livres de sucre et deux livres de farine. Ce chocolat s'emploie pour faire des diablotins.

Chocolat, n. 9.

Broyez ensemble six livres de cacao caraque et huit livres de cacao des îles ; mêlez-y quatorze livres de beau sucre et deux onces de vanille. Cette espèce de chocolat sert à faire des pastilles.

Outre ces différentes espèces de chocolat, on prépare aussi les suivantes.

Chocolat des dames, dit mélomanie.

Prenez de petits moules d'un pouce de longueur sur huit lignes de large ; dans ces moules, mettez de la pâte composée avec les ingrédiens indiqués ci-dessus pour le chocolat n° 6. Après la confection de ce chocolat, selon les procédés connus, joignez-y une devise et enveloppez le tout avec du paillon ou feuille d'étain laminé.

Chocolat sans sucre.

Broyez six livres de cacao caraque avec six gros de cannelle de Ceylan que vous avez d'avance réduite en poudre très fine ; puis opérez comme ci-dessus.

Chocolats analeptiques.

On appelle ainsi tous les chocolats dans lesquels on incorpore des sucs ou des fécules, dans le but de fortifier la poitrine ou l'estomac. Nous n'indiquerons ici que les principaux ; il est inutile de dire que le chocolatier les varie à son gré, soit pour la quantité du sucre, soit pour les différens aromates dont il veut leur communiquer la saveur ; mais au lieu du blanc qui sert aux chocolats commun, on y mêle du sagou, du cachou, du salep, du tapioka ; on en prépare aussi avec du café, de l'angélique, etc.

Chocolat au sagou.

Broyez ensemble dix livres de cacao caraque et quatre de cacao maragnan ; mêlez-y quatorze livres de sucre et une livre et demie de sagou.

Chocolat au salep.

Après avoir broyé comme ci-dessus, et dans les mêmes proportions, du cacao caraque et du cacao maragnan, incorporez-y seize livres de sucre et une livre et demie de salep pulvérisé.

Chocolat au tapioka.

Prenez pour les broyer ensemble dix livres de cacao caraque et quatre livres de cacao maragnan dans lesquelles vous mêlez une livre et demie de tapioka des Indes en poudre, et seize livres de sucre.

Chocolat, dit veikaka des Indes.

Pilez avec un peu de sucre, deux onces de cacao choisi, mondé et torréfié ; autant de vanille et de cannelle de Ceylan en poudre, et quarante grains de rocou sec ; broyez le tout ensemble, en y ajoutant une livre de sucre et trente grains d'ambre gris ; puis conservez dans un flacon bouché hermétiquement.

Beurre de cacao.

Mettez dans de l'eau bouillante, une certaine quantité d'amandes de cacao préalablement torréfiées, pilées et broyées ; faites jeter quelques bouillons ; puis retirez du feu, laissez refroidir, et enlevez le beurre qui surnage. On se sert des résidus du cacao, dont on en extrait le beurre, pour les mélanger avec du maragnan, et en fabriquer les chocolats n° 1, 2 et 3.

Chocolats ouvragés.

Remplissez des moules en étain portant diverses em-

preintes d'animaux, de fruits, etc., avec du chocolat n° 6, que vous faites un peu plus liquide qu'il ne le faut pour le mettre en tablettes, et dans lequel vous n'ajoutez pas de sirop.

Chocolats marbrés.

On appelle ainsi les chocolats avec lesquels on imite des vases ou des boîtes de marbre. Exposez à l'air, du chocolat n° 6 pour le faire un peu se liquéfier. Faites ensuite fondre du beurre de cacao, que vous incorporez au chocolat. Cela fait, remplissez vos moules avec cette pâte, et finissez la fabrication par le procédé indiqué. Il est inutile de dire qu'il ne faut retirer le chocolat des moules qu'après son entier refroidissement.

Chocolat en pastilles.

Pétrissez, avec un peu de sirop, du chocolat n. 9 (*voir ci-dessus*), dont vous formez de petits rouleaux, que vous coupez au fur et à mesure de la grosseur que vous voulez donner aux pastilles; arrangez-les sur des feuilles de ferblanc que vous agitez en tous sens sur le feu pour les faire s'étendre; laissez-les ensuite refroidir pour les enlever de dessus les feuilles sur lesquelles elles ont été confectionnées, et les conservez à l'abri de l'humidité.

CHAPITRE XVI.

DES MACARONS, BISCUITS ET AUTRES PATISSERIES FINES.

Comme nous avons donné au public un ouvrage spécialement consacré à l'art du pâtissier, nous ne nous occuperons ici que des pâtisseries fines qui vont de pair avec les bon-

bons, et que l'on peut désigner sous le nom de *confitures au four.*

Macarons ordinaires.

Prenez une livre d'amandes douces que vous jetez dans l'eau bouillante, mais hors du feu, pour les y laisser tremper jusqu'à ce que la peau puisse s'en détacher facilement; après les en avoir retirées pour les jeter dans l'eau fraîche, pelez-les et faites-les sécher dans un linge blanc. Quand elles sont bien sèches, mettez-les par poignées successives dans un mortier pour les écraser en versant dessus des blancs d'œuf, et en prenant garde d'y laisser tomber la moindre parcelle de jaune; pilez et remuez bien le tout pour en faire une pâte très fine; prenez ensuite deux ou trois livres de beau sucre pilé et passé au tamis de soie, que vous mettez dans le mortier avec la totalité de votre pâte; ajoutez-y les zestes de deux citrons râpés, ou de l'essence de citron; remuez bien le tout avec une spatule, en y mêlant l'un après l'autre, autant de blancs d'œuf qu'il en faut pour que la pâte soit assez déliée; dressez-en des morceaux sur des feuilles de papier, de manière qu'ils ne s'y étendent pas trop et qu'ils n'excèdent pas la grosseur d'une noix; si votre pâte est trop molle, ajoutez-y du sucre. Dès que toute cette pâte est ainsi dressée sur le papier, en forme de macarons, mettez-les sur une platine de fer au four, et à une chaleur modérée. Au bout d'une heure, tout au plus, ils doivent être cuits convenablement et colorés d'un beau jaune.

Macarons pralinés.

Prenez une livre d'amandes, que vous grillez dans un peu de sucre après les avoir pelées et coupées en filets. Mettez-les ensuite dans une terrine avec trois ou quatre blancs d'œuf et de la fleur d'oranger pralinée; battez bien ce mélange, en y ajoutant par poignée jusqu'à trois livres

de sucre pilé et finement tamisé; quand votre pâte est liée d'une manière convenable, dressez-la et finissez comme ci-dessus.

Macarons aux épices.

Prenez une livre d'amandes douces et deux livres de sucre très fin ; faites-en une pâte en suivant le procédé indiqué plus haut; cette pâte faite, ajoutez-y une cuillerée de cannelle de Ceylan pulvérisée, cinq ou six clous de girofle réduits en poudre impalpable, des zestes d'oranges confites au sucre, et du citronat hachés très fin, de chacun une cuillerée; mêlez exactement tous ces aromates avec votre pâte d'amandes dans le mortier, puis dressez-les sur des feuilles de papier, et faites cuire comme ci-dessus.

Macarons aux avelines.

Prenez une livre d'avelines cassées, trois livres de sucre en poudre très fine, et suivez le procédé indiqué pour les macarons ordinaires.

Macarons aux pistaches.

Faites une pâte avec une livre de pistaches et trois livres de beau sucre finement tamisé; puis opérez comme ci-dessus.

Macarons à la fleur d'oranger.

Pilez une livre d'amandes douces, pelées et bien séchées, avec des blancs d'œuf, et quand elles sont bien pilées, mêlez-y, successivement et par partie, quatre livres de sucre passé au tamis de soie; remuez avec une spatule, en y ajoutant une once de fleur d'oranger pralinée ; dressez-les sur des feuilles de papier, mouillez et les faites cuire à four doux.

Macarons au chocolat.

Faites une pâte d'amandes douces d'après le même procédé, et dans les mêmes proportions indiquées pour les macarons

ordinaires; puis mettez quatre onces de chocolat sur une platine de ferblanc que vous échauffez, afin d'amollir le chocolat; après avoir mis votre chocolat sur une assiette, ajoutez-y une ou deux cuillerées de votre pâte d'amandes, et remuez bien avec une cuiller; versez ensuite ce mélange dans le mortier sur la totalité de votre pâte d'amandes, remuez-la fortement après avoir versé dessus une cuillerée de vanille ou de tout autre aromate au choix, que vous avez réduit en poudre très fine; mêlez bien avec la spatule; dressez et finissez comme ci-dessus.

Macarons amers.

Prenez une livre d'amandes amères, quatre onces d'amandes douces, deux livres et demie de sucre et quinze ou vingt blancs d'œuf; procédez du reste comme ci-dessus, pour la confection de la pâte et la cuisson.

Robes de chambre.

Prenez une demi-livre d'amandes sèches et bien hachées; pilez environ deux livres de sucre et le passez au tamis de soie; fouettez en neige une demi-douzaine de blancs d'œuf, dans lesquels vous ajoutez successivement les amandes et le sucre; faites du tout une pâte bien liée en y ajoutant de l'écorce de citron finement râpée ou de l'essence, et opérez comme ci-dessus pour le reste.

BISCUITS.

Prenez quatre douzaines d'œufs dont vous séparez les jaunes, pour les battre bien dans une terrine, en y mêlant successivement jusqu'à deux livres environ de beau sucre pilé et passé au tamis de soie, plus le zeste d'un citron râpé ou un peu d'essence de citron; après avoir bien battu les jaunes, joignez-y par poignées successives jusqu'à une livre de farine; fouettez ensuite les blancs en neige et mêlangez doucement avec les jaunes, au moyen d'une spatule, afin de ne pas faire

retomber les neiges; cela fait, graissez avec de l'huile ou du beurre, des moules de ferblanc que vous saupoudrez de sucre passé au tamis de soie, pour les remplir à moitié avec votre pâte; nous disons à moitié, parce que cette pâte se gonfle étant au four; cela fait, enfermez et faites cuire à une chaleur modérée, comme les macarons.

Biscuits de Reims.

Faites un mélange, en suivant le procédé ci-dessus, avec une douzaine d'œufs, une livre de sucre passé au tamis de soie et une livre et demie de farine que vous avez préalablement séchée à l'étuve; avant de mettre cette pâte au four, glacez-la fortement avec du sucre bien sec et finement tamisé; puis, en enfournant, mettez les moules qui contiennent votre pâte dans de grandes boîtes en tôle très closes, afin que les biscuits conservent tout le lustre de leur glace.

Biscuits croquans.

Pilez dans un mortier une livre d'amandes douces pelées et bien sèches, en y ajoutant successivement plusieurs blancs d'œuf; faites dessécher cette pâte dans une bassine sur un feu modéré, pour l'étendre ensuite sur la table et y incorporer une livre et demie de beau sucre finement tamisé, et trois à quatre gouttes d'essence de citron; quand elle est refroidie, faites-en des abaisses de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, et découpez-la avec un emporte-pièce. Si vous désirez, colorez cette pâte en rose, servez-vous du carmin liquide dont nous avons donné la recette au chapitre IV, et cela, au moment où vous y incorporez le sucre. Faites cuire comme ci-dessus.

Autre procédé.

Fouettez en neige une douzaine de blancs d'œuf auxquels vous ajoutez une demi-livre de beau sucre pilé et passé au tamis de soie; mêlez bien le tout et y joignez trois onces d

fleur de farine et trois onces de poudre, toutes passées au tamis, plus l'écorce râpée d'un citron et la moitié d'une tasse à café d'eau de fleurs d'oranger; remuez bien le tout avec la spatule, mais doucement, afin que la neige ne tombe pas. Cela fait, remplissez un entonnoir à tuyau large de cette pâte; dressez sur des feuilles de papier des biscotins (voir ci-après) que vous saupoudrez fortement avec du sucre pilé et finement tamisé; faites-les cuire à four doux, et en les sortant du four, détachez-les du papier tandis qu'ils sont encore chauds, de peur qu'ils se brisent.

Biscuits à la vanille.

Même procédé que ci-dessus; sinon que vous semez sur les biscuits de la vanille broyée avec du sucre au lieu de fleurs d'oranger.

Biscuits à la cuiller.

Après avoir préparé une pâte semblable à celle que nous avons indiquée plus haut pour les biscuits ordinaires, servez-vous d'une cuiller pour la dresser en long sur des feuilles de papier; chaque biscuit doit avoir la longueur et la grosseur du doigt, faites les cuire à four doux, après les avoir placés sur des feuilles de tôle et les avoir saupoudrez de sucre pilé et passé au tamis de soie.

Biscuits à la fleur d'oranger.

Faites une pâte comme ci-dessus, en mettant autant de fleur de farine que de poudre. Les moules en capsules étant remplis de pâte, broyez un peu de fleurs d'oranger pralinées avec du sucre pour les semer sur vos bicuits et mettre au four.

Biscuits de Savoie.

Cassez trente œufs dont vous séparez les jaunes et les blancs; battez les jaunes en y ajoutant trois livres de sucre, douze onces de farine, de la fleur d'oranger pralinée et le

zeste d'un citron râpé ; fouettez ensuite les blancs jusqu'à consistance de neige, et après avoir bien mélangé le tout ensemble, graissez vos moules avec du beurre frais, et les saupoudrez de sucre fin pour les emplir à moitié avec la pâte, et faites cuire à four doux pendant deux heures.

Biscuits en caisses.

Cassez une douzaine d'œufs dont vous séparez les jaunes, mettez-y une livre de sucre pilé et tamisé, plus le zeste d'un citron râpé; battez bien le tout; fouettez ensuite les blancs en neige pour y mêler les jaunes, et une demi-livre environ de farine; dressez-les dans de petites caisses de papier, que vous poudrez bien avec du sucre pilé et passé au tamis de soie; mettez ces caisses sur des feuilles de tôle, et faites cuire à four doux.

Biscuits au beurre.

Après avoir préparé une pâte comme pour les biscotins (voir ci-après), fouettez-la à chaud et à froid en y mêlant la farine, versez dessus une demi-livre de beurre fondu et à moitié refroidi; mêlez encore un peu votre pâte avec ce beurre, au moyen d'une spatule, et mettez-la dans les moules, frottés préalablement avec du beurre, que vous ne remplissez qu'au tiers, car cette pâte gonfle considérablement dans le four; faites cuire à four doux.

Biscuits aux pistaches.

Suivez le même procédé que pour les biscuits en caisses, et ajoutez en mêlant les jaunes de douze œufs avec les blancs, quatre onces de pistaches préalablement pelées et pilées avec un blanc d'œuf; aromatisez avec de la vanille, et finissez comme à l'ordinaire.

Biscuits aux amandes.

Pilez avec un blanc d'œuf, quatre onces d'amandes douces; quand elles sont bien pilées, suivez le même procédé que pour les biscuits aux pistaches; ajoutez-y de la fleur d'oranger pralinée et le zeste d'un citron rapé.

Biscuits aux avelines.

Même procédé que ci-dessus, si ce n'est que vous mettez deux onces de moins de farine, et au lieu d'amandes une égale quantité d'avelines cassées et mondées. Ajoutez te aromate qui vous plaira.

Biscuits aux marrons.

Suivez le procédé ci-dessus, en ajoutant, au lieu d'avelines, une demi-livre de marrons cuits et épluchés, et en aromatisant avec la râpure d'une écorce de citron. Ces biscuits doivent être de la grosseur d'un marron.

Biscuits au chocolat.

Cassez une douzaine d'œufs dont vous séparez les jaunes; mettez-y une livre environ de sucre et l'écorce d'un citron râpé; battez-les bien; ensuite fouettez les blancs quand ils sont en neige, mêlez-y une demi-livre de farine et quatre onces de chocolat n° 6 râpé; dressez et faites cuire comme à l'ordinaire.

Biscuits manqués.

Après avoir cassé douze œufs, mettez-les entiers dans une terrine, avec quatre cuillerées de sucre en poudre, deux de farine séchée au four ou à l'étuve, et le zeste d'un citron râpé. Mélangez et battez bien le tout ensemble; si la pâte est trop épaisse, ajoutez-y la moitié d'un œuf; dressez vos biscuits en rond sur du papier, glacez-les et faites-les cuire à four doux.

Biscuits à la fécule de pomme de terre.

Prenez une douzaine d'œufs, une livre de sucre, trois onces de farine séchée au four, six onces de fécules de pomme de terre et autant d'amandes pilées avec un blanc d'œuf; cassez vos œufs dont vous séparez le jaune; suivez le même procédé que pour les biscuits en caisses, ajoutez le zeste d'un citron râpé; dressez et faites cuire à four doux.

Petits biscuits soufflés.

Fouettez en neige une douzaine de blancs d'œuf, puis mêlez-y une livre de beau sucre pilé et passé au tamis de soie; aromatisez à votre goût. Cela fait, dressez-vos biscuits sur des feuilles de papier; ils ne doivent pas excéder la grosseur d'une noix, et faites cuire à four doux.

Petits Biscuits ou Biscotins.

Prenez une demi-livre de beau sucre, pilez-le bien fin, et passez-le par un tamis de soie; puis prenez douze œufs, et mettez-en les blancs dans une poêle à confiture, et les jaunes dans une terrine de faïence, fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient réduits à une neige très-épaisse; versez pour lors vos jaunes d'œufs, et ensuite le sucre, dans la poêle sur la neige; remuez le tout doucement; mettez votre poêle sur un réchaud, et continuez de fouetter le mélange pendant une demi-heure. Après ce temps, retirez-le du feu; il suffit que le mélange soit chaud, sans bouillir. Continuez de fouetter jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Ajoutez-y alors une demi-livre de fleur de farine tamisée; remuez le mélange bien doucement avec une spatule de bois. La masse se trouvant prête à être dressée, prenez un entonnoir dont l'orifice du tuyau soit assez grand pour pouvoir mettre votre pouce dedans; fermez cet orifice avec un bouchon de liège. Remplissez votre entonnoir avec de la pâte, et dressez les biscotins deux à deux sur une grande feuille de papier; saupoudrez-les fortement avec du sucre pilé; faites-les cuire successivement à une bonne chaleur sur une platine de ferblanc, retirez-les sitôt qu'ils sont d'une couleur jaune-foncé, et détachez-les du papier pendant qu'ils sont encore chauds.

Autre Procédé.

Mêlez ensemble une livre de sucre, six jaunes d'œuf et une douzaine d'œufs entiers; remuez cette pâte sur un feu doux;

lorsqu'elle a de la consistance, mettez-la sur une table pour en former une masse que vous saupoudrez bien avec du sucre pilé et très sec. Cette pâte étant refroidie, incorporez une livre de farine, aromatisez selon votre goût; faites une abaisse de trois à quatre lignes d'épaisseur; découpez vos biscotins avec un emporte-pièce de la largeur d'une pièce de deux francs, dorez-les avec du blanc d'œuf, placez-les sur des feuilles de tôle, et faites cuire à un four chaud.

Roses.

Faites une pâte avec du beau sucre pilé et finement tamisé, fondu dans six blancs d'œuf que vous aurez fouettés presque en neige; quand la pâte aura acquis la consistance convenable, mettez-la dans une seringue en ferblanc dont l'ouverture doit avoir la grosseur du petit doigt; en poussant le piston avec force, faites sortir la pâte; coupez-en des morceaux de la grandeur du doigt, que vous dresserez en rond sur du papier, en forme de rose; saupoudrez-les ensuite de pistaches hachées; faites cuire à moitié à four très doux, aromatisez avec quelques gouttes d'eau de roses.

Corbeilles de roses.

Mettez un morceau de papier entre un poids de deux onces et un poids d'un once qui entrent l'un dans l'autre, appuyez fortement les deux poids, coupez avec des ciseaux l'excédant du papier; ôtez alors les poids de l'un dans l'autre, et vous aurez une petite corbeille de papier que vous remplirez de pâte de roses, et ferez cuire à four très doux sur des plaques de tôle.

Meringues.

Battez des blancs d'œuf en neige, comme pour les biscuits ordinaires, en ajoutant une forte cuillerée de beau sucre pulvérisé; le mélange étant fait, dressez les meringues à la grosseur d'un œuf, sur du papier; mettez à glacer, comme pour les biscuits, et faites cuire sur une planche à feu doux;

ôtez, à l'aide d'une cuiller à café, ce qui n'est pas d'une consistance convenable dans les meringues; faites sécher au four, ajoutez ensuite quelque confiture au milieu et aromatisez suivant les goûts.

Tourons.

Même procédé que les robes de chambre, excepté qu'aux amandes on substitue les avelines qu'on colore en rose avec du carmin liquide (voir chapitre IV), et aromatisez suivant les goûts. On prépare de même les tourons aux pistaches, aux amandes, etc.

Nougats.

Mettez sur le feu, en quantité d'eau suffisante, des amandes pilées avec du sucre, à raison d'une livre par chaque livre d'amandes; quand le sucre a une légère odeur de caramel, versez dans des moules frottés d'huile d'olive fraîche, et le grillage terminé, ornez avec la glace royale (chapitre IX), des confitures, du sucre pulvérisé, etc., et aromatisez suivant les goûts.

Gimblettes.

Pétrissez deux livres et demie de sucre avec quatre livres environ de farine; laissez reposer la pâte pendant deux heures; roulez en bande, ou enlevez les dessins désignés à l'emporte-pièce; mettez les gimblettes dans de l'eau presque bouillante; agitez avec l'écumoir, et retirez, pour les faire égoutter, celles qui viennent sur l'eau; enfournez-les ensuite, et quand elles seront à peu près cuites, retirez-les du four, trempez-les dans le blanc d'œuf fouetté, et remettez-les au four, où elles resteront jusqu'à ce qu'elles aient acquis une belle couleur luisante.

Nids d'oiseaux.

Battez six blancs d'œuf avec une livre de sucre fin pulvérisé et une livre d'amandes douces pilées, avec une demi-

once de citronat ou d'orangeat ; dressez ensuite le mélange sur du papier, faites un trou au milieu de chaque nid, enfournez, et quand vous retirerez du four, remplissez les trous avec un peu de glace royale, quelques nonpareilles de couleur et des anis.

Croquets.

Battez dans vingt-quatre œufs huit livres d'amandes douces hachées, environ cinq livres de sucre et autant de farine, en ajoutant un peu d'essence de citron, mêlez le tout avec soin, et formez, en coupant la pâte, des croquets de la longueur du doigt; faites cuire à feu doux sur des feuilles de tôle, et dorez avec le blanc d'œuf battu, avant d'enfourner.

Autre procédé.

Pilez quatre livres d'amandes douces avec douze œufs, et le tout étant bien réduit en pâte, ajoutez la râpure d'une écorce de citron, environ six livres de sucre et quatre livres de farine; procédez ensuite comme ci-dessus.

Croquignoles.

Dans un demi-litre de vin de Champagne ou de Frontignan, faites fondre sur le feu, trois livres de sucre; mettez dans le vin retiré du feu, cinq livres de farine environ, en ajoutant la râpure d'écorce de deux citrons, une once au moins d'eau de fleurs d'oranger, douze œufs frais; pétrissez le tout, et formez-en une pâte que vous roulerez en morceaux de la grosseur du petit doigt; enlevez les croquignoles à l'emporte-pièce; jetez-les dans de l'eau presque bouillante; et à mesure qu'elles surnagent, prenez-les avec l'écumoire, et mettez-les tremper dans l'eau fraîche pendant deux heures; faites ensuite égoutter, dorez avec le blanc d'œuf, et faites cuire sur des feuilles de tôle à four un peu chaud.

Craquelins.

Pilez une livre d'amandes douces avec douze œufs dans un

mortier de marbre; ajoutez l'écorce râpée de quatre citrons, avec une livre de beurre fin, et, le mélange étant fait, pétrissez-le soigneusement dans deux livres de farine. Formez avec la pâte de petits craquelins ou guirlandes, que vous dorerez avec du jaune d'œuf; saupoudrez d'un peu de sucre et de cannelle; faites cuire au four, à une chaleur modérée, retirez les craquelins quand ils auront une belle couleur, et mettez-les en bocaux ou en boîtes pour conserver dans un endroit sec.

Gaufres ordinaires.

Délayez deux livres de farine et environ trois quarterons de sucre dans suffisante quantité d'eau; battez le mélange, après y avoir cassé huit œufs; versez-y à peu près une demi-livre de bon beurre frais que vous aurez fait fondre; faites ensuite chauffer les fers légèrement enduits de sain-doux, mettez-y deux ou trois cuillerées de pâte, et faites cuire sur le feu en retournant de temps en temps; enlevez du feu les gaufres qui ont acquis une belle couleur jaune, et enfin saupoudrez avec du sucre fin.

Gaufres du Palais-Royal.

Prenez seize œufs, deux livres de farine, autant de lait, deux onces d'eau de fleurs d'oranger, deux livres de sucre pulvérisé, délayez le sucre et la farine avec le lait, cassez les œufs dans le mélange, où vous ajouterez l'eau de fleurs d'oranger et la râpure de deux citrons, et procédez comme ci-dessus.

Gaufres mignonnettes.

Délayez une livre de farine, et environ une livre de sucre dans quantité suffisante d'eau; ajoutez deux œufs entiers, huit jaunes d'œuf, et de huit à dix cuillerées d'eau-de-vie de Cognac, et opérez comme ci-dessus en vous servant néanmoins de fers plus petits.

Gaufres à la flamande.

Dans de l'eau tiède, où vous aurez fait fondre un peu de beurre, délayez une demi-once de levure de bière et environ deux livres de fine farine; ajoutez à la pâte six œufs et un litre de lait avec un peu de sel; une livre à peu près de sucre fin rendrait ce mélange encore plus agréable; laissez reposer pendant deux heures en lieu chaud, et procédez comme ci-dessus.

Gaufres à a vanille.

Formez une pâte comme ci-dessus avec deux livres de farine, et à peu près une livre et demie de sucre délayé dans un peu d'eau; ajoutez ensuite deux onces de beurre frais, préalablement fondu, douze œufs, un gros de vanille en poudre, et opérez d'après les procédés ordinaires.

Gaufres au vin d'Espagne.

Prenez deux livres de farine, environ une livre et demie de sucre pulvérisé, vingt jaunes d'œuf, deux litres de lait, deux verres de vin d'Espagne, écorces de quatre citrons râpés; délayez le tout pour en faire une pâte comme ci-dessus, et mêlez-y les blancs des vingt œufs fouettés à la neige; puis opérez d'après les procédés indiqués plus haut.

Gaufres au chocolat.

Délayez dans deux litres de lait, six jaunes d'œuf, une livre de chocolat concassé, et deux livres de farine; ajoutez à la pâte les six blancs d'œuf battus, et opérez ensuite comme nous l'avons dit ci-dessus.

Plaisir des dames.

Formez avec deux livres de farine et environ trois quarterons de sucre, délayés dans une quantité d'eau suffisante, une pâte où vous casserez huit œufs; battez le tout et

versez-y une demi-livre de bon beurre frais, que vous aurez fait fondre; la pâte étant convenablement préparée, mettez-la dans des moules sans cannelure; et à mesure que vous retirerez de dessus le feu, roulez en cornets autour d'un morceau de bois de forme conique.

Pains d'épices.

Pilez, et passez ensuite au tamis, une demi-once d'anis vert, autant de coriandre, un demi-gros de cannelle de Ceylan, un demi-gros de girofle; faites dissoudre douze onces de potasse dans un demi-litre; ajoutez à la dissolution une quantité suffisante de miel ou de mélasse avec vingt livres de farine de froment; pétrissez la pâte comme le pain; faites-la chauffer; puis faites-y un creux où vous verserez la dissolution de potasse, et les aromates; remaniez la pâte pour bien mélanger tout; laissez fermenter ensuite pendant deux ou trois jours; abaissez à l'épaisseur désirée, et enlevez les pains d'épices avec les emporte-pièce en fer-blanc; dorez avec de l'œuf battu, et faites cuire dans un four bien chauffé, où vous laisserez les pains environ un quart d'heure; ceux qui ont deux ou trois pouces d'épaisseur exigent, comme on peut le penser, un peu plus de temps pour leur cuisson.

Pains d'épices aux nonpareilles.

Pour les faire, on enduit d'œufs battus les pains d'épices préparés d'après le procédé indiqué ci-dessus, on les couvre ensuite de nonpareilles sur lesquelles on peut faire différens dessins avec des couleurs à la gomme comme dans le pastillage (voir chapitre VI). Souvent on glace ces pains d'épices avec de la glace royale, ou on y ajoute des amandes, lorsqu'ils sont cuits à moitié.

Pains d'épices fins.

Même procédé que pour les pains d'épices ordinaires, ex-

cepté qu'on ajoute de l'orangeat coupé par tranches, deux onces de sucre par chaque livre de farine, et du miel au lieu de mélasse.

Massepain.

Avec la pâte de massepain dont nous donnons la recette, on confectionne toutes sortes de pâtisserie et de confitures fines. Le temps et les bornes de notre volume ne nous permettant pas d'entrer dans tous les détails de l'emploi qu'on en peut faire, du reste le goût et les talens du confiseur y suppléreont.

Pour faire la pâte de massepain.

Prenez quatre livres d'amandes douces, jetez-les dans de l'eau bouillante, mais hors du feu ; il faut les y laisser tremper jusqu'à ce que la peau s'en sépare facilement ; versez les pour lors dans de l'eau fraîche, après quelques minutes, épluchez-les, et après les avoir lavées dans de l'eau froide, versez-en une poignée dans un mortier de marbre, ajoutez-y deux cuillerées d'eau, pilez cette poignée d'amandes, et faites-en une pâte extrêmement fine. Cela fait, vous retirerez votre pâte du mortier, pour y verser une seconde poignée d'amandes, que vous pilerez comme les premières, puis une troisième, et ainsi de suite, jusqu'à ce que toutes vos amandes soient réduites en pâte déliée. Versez ensuite cette pâte dans une grande poêle, ajoutez y quatre livres de beau sucre réduit en poudre ; mettez votre poêle sur un feu de charbon, travaillez votre pâte sur le feu avec une grande spatule, continuez ce travail pendant deux bonnes heures, en remuant et nettoyant toujours le fond et les bords de la poêle. Si au bout de ce temps vous pouvez toucher la pâte sans qu'elle s'attache à vos doigts, vous jugerez qu'elle est assez grillée ; en conséquence, mettez toute votre pâte sur un côté de la poêle, nettoyez bien le fond et le bord de l'autre côté, et semez-le avec de la fa-

rine. Versez pour lors votre pâte sur le côté poudré, nettoyez aussi ce côté comme le premier, et semez-le de même avec de la farine. Cela fait, prenez votre poêle par les deux anses et manœuvrez-la comme un van, afin que la pâte s'unisse en un seul morceau et ressemble à un grand pain oblong. Mettez pour lors ce pain sur une feuille de papier ou sur une table semée de farine, pour la conserver, c'est-à-dire jusqu'à ce que vous vouliez en couper des morceaux pour en faire des confitures. Cette pâte étant faite avec toute la précaution que nous avons indiquée, et étant surtout bien grillée et évaporée, se conserve pendant six mois; mais si elle n'est pas bien desséchée, et qu'elle contienne encore beaucoup d'humidité, elle ne se conserve guère au-delà de dix jours sans s'altérer et devenir aigre. Si cependant vous voulez en faire usage tout de suite, il n'est pas besoin qu'elle soit aussi sèche. On peut faire une pâte d'une qualité inférieure en y ajoutant de la farine.

LE

DISTILLATEUR.

CHAPITRE PREMIER.

LABORATOIRE DU DISTILLATEUR. — PRINCIPES GÉNÉRAUX DE DISTILLATION.

La construction du laboratoire est chose importante pour le distillateur, car une construction vicieuse peut avoir de fâcheuses influences sur la qualité des produits et sur le temps nécessaire pour les obtenir. Nous allons donc entrer à ce sujet dans quelques détails qui nous semblent indispensables.

Le laboratoire du distillateur-liquoriste doit être construit en pierres ou en moellons, voûté ou solidement plafonné. Il est nécessaire qu'il soit à portée d'un puits ou d'une source d'eau quelconque suffisante à ses besoins. On y construit une cheminée dont le manteau doit être en forme de hotte renversée, et dont le tuyau doit être élevé aussi haut que possible, et suffisamment rétréci, pour pouvoir bien tirer. Le laboratoire doit être ouvert de manière à ce que la cheminée soit bien éclairée. On établit, au-dessous du manteau de la cheminée, des fourneaux de briques, liés au moyen de terre à four. Ces fourneaux, qui se forment dans un massif appelé paillasse, sont faits en forment de tour creuse, cylindrique, à laquelle il y a deux portes ou principales ouvertures, l'une tout en

bas, qu'on appelle *la porte du cendrier*, et l'autre immédiatement au-dessus de celle-ci, qui se nomme *porte du foyer.* Entre l'une et l'autre de ces portes, le fourneau est traversé horizontalement, dans son intérieur, par une grille qui le divise en deux parties ou cavités : la partie inférieure s'appelle *cendrier*, parce qu'elle reçoit les cendres qui tombent continuellement du foyer. La porte de cette cavité sert à donner entrée à l'air nécessaire pour entretenir la combustion dans l'intérieure du fourneau : la cavité supérieure se nomme *le foyer*, parce qu'elle contient les matières combustibles. La porte du foyer sert à y introduire de nouveau charbon, à mesure que celui qui a été mis d'abord se consume. Si l'on n'y brûlait que du bois, *le foyer* et le cendrier devraient être réunis; mais si l'on veut les avoir à double fin, il faut avoir une plaque de fer dont on recouvre la grille, quand on se sert de bois. Les portes se ferment et s'ouvrent à volonté, suivant que l'on veut donner de l'air au fourneau ou l'en priver.

Les constructeurs ménagent un rebord d'un pouce ou deux, saillant, en briques, à la hauteur où la cucurbite descend, pour la recevoir et la soutenir. Sur le derrière du fourneau, et à la même hauteur du rebord, on ouvre un soupirail pour former un tuyau de cheminée, dont le diamètre doit être proportionné à celui de la porte du cendrier. Le tuyau doit se prolonger circulairement dans le massif, autour du fourneau, et jusqu'à sa partie supérieure. A cette ouverture supérieure s'applique ordinairement un tuyau de fonte ou de tôle, qui doit s'élever assez haut pour que le fourneau ne fume pas.

L'alambic à bain-marie est le seul vaisseau distillatoire dont ait besoin le distillateur-liquoriste. Cet alambic est composé de quatre pièces principales : la cucurbite, le bain-marie, le chapiteau, et le serpentin.

La cucurbite, qui doit son nom à son ancienne forme allon-

gée, élevée, se rétrécissant beaucoup dans sa partie supérieure, et dégénérant en une espèce de col, ce qui la faisait ressembler à une *calebasse* ou *courge*, est ordinairement de cuivre étamé. Cette pièce est aujourd'hui une espèce de chaudière aussi large que profonde, qui n'est rétrécie par le haut qu'autant qu'il est nécessaire pour donner à son collet la force de soutenir le chapiteau dont elle est surmontée. Immédiatement au-dessus du collet, se trouve ce qu'on appelle bouillon, c'est-à-dire qu'à cet endroit, la cucurbite est bombée de manière à former une espèce de rebord ou bourelet saillant, sur lequel elle repose quand elle est dans son fourneau. Sur la partie la plus bombée de ce rebord, se trouve un petit tuyau que l'on bouche à volonté, et qui sert à introduire de l'eau ou autre liquide à mesure qu'il s'évapore, sans discontinuer la distillation. Cette pièce est garnie de deux anses pour en faciliter l'usage, et elle doit aussi l'être d'un double fond en forme de crible ou de grille, tel que celui que nous avons décrit en parlant de l'alambic du brûleur de vin.

La pièce nommée vulgairement *bain-marie* (et qui devrait s'appeler cucurbite, puisque cette dernière fait réellement l'office de bain), la pièce, dis-je, nommée improprement bain-marie, doit être toute d'étain, et de forme à pouvoir entrer dans la cucurbite. Son extrémité supérieure doit être renforcée d'un collet de même métal, assez saillant pour poser sur celui de la cucurbite, et s'y trouver de niveau. Ce collet, qui est armé de deux anses, doit être tourné dans l'intérieur, et suffisamment creusé pour recevoir le col du chapiteau, lorsqu'il est question de distiller, et un couvercle d'étain lorsqu'il s'agit de faire certaines infusions.

La troisième pièce de l'alambic est celle qu'on nomme *chapiteau*, parce qu'elle lui sert de tête : cette pièce, qui est d'étain, a la forme d'une calotte ou d'un cône creux, dont les parois doivent être inclinées, de manière à former un angle de 70 à 75 degrés, parce que cette inclinaison facilite

l'écoulement des gouttes de liquide qui s'y conduisent, dans la rigole ou gouttière qui règne dans son contour intérieur et inférieur : ce chapiteau est aussi garni, dans sa partie inférieure, d'une espèce de collet qui doit entrer très juste dans l'une ou dans l'autre des deux premières pièces, suivant qu'on veut distiller à feu nud ou au *bain-marie*. Ce chapiteau doit avoir un tuyau qu'on nomme le bec, qui s'ouvre intérieurement dans la gouttière, et se prolonge à l'extérieur, de 15 à 18 pouces.

Cette troisième pièce est ordinairement entourée d'une espèce de seau de cuivre étamé, avec lequel elle est exactement soudée dans son pourtour inférieur, et au bas duquel est ajouté un robinet. L'usage de cet ajoutoir, qui s'appelle *réfrigérant*, est de contenir de l'eau fraîche pour faciliter la condensation des vapeurs qui circulent dans le chapiteau; son robinet sert à vuider l'eau, quand elle est devenue trop chaude, pour en substituer de la froide. Indépendamment de ce chapiteau, il en faut un second qu'on appelle aveugle, parce qu'il n'a point d'ouverture, et qui sert à faire des infusions au bain-marie.

La quatrième pièce ou *le serpentin*, est un long tuyau d'étain, tourné en spirale, et arrangé dans un seau de cuivre, de manière que ses extrémités inférieure et supérieure sortent de ce seau par deux trous, autour desquels elles sont exactement soudées : l'extrémité supérieure du serpentin reçoit le bec de l'alambic, et son extrémité inférieure entre dans un récipient qu'on y ajuste. On emplit d'eau froide le seau qui contient le serpentin, et on la renouvelle à mesure qu'elle s'échauffe, au moyen d'un entonnoir de ferblanc fixé à un de ses bords supérieurs, et dont la douille s'ajuste dans un tube assujéti le long de la paroi du seau, et qui, conduisant l'eau froide jusqu'au fond, fait refluer vers le haut l'eau chaude, qui est plus légère; ce qui dispense de la renouveller en entier. Lorsqu'après avoir ainsi versé de l'eau

dans cet entonnoir, le volume ne peut être contenu dans le seau, la portion surabondante s'écoule par un tuyau de décharge pratiqué à son bord supérieur, et dirigé de manière à la conduire hors du laboratoire.

L'alambic qu'on vient de décrire est celui qui convient pour la distillation *des esprits recteurs* que l'on retire des végétaux, soit au moyen de l'esprit de vin, soit au moyen de l'eau, il est préférable pour en obtenir les *huiles essentielles*, et c'est parconséquent celui qui convient au distillateur-liquoriste.

Son laboratoire doit être encore muni de flacons ou de grandes bouteilles de verre, qu'il bouche exactement, pour mettre ses esprits ou ses eaux aromatiques à mesure qu'il les obtient, ainsi que de vases propres à la clarification de ses liqueurs, tels que des tonneaux de bois blanc, cerclés en fer, et recouverts extérieurement de plusieurs couches de peinture à l'huile pour empêcher l'évaporation à travers les pores du bois. Il lui faut des bassines de cuivre ou d'argent pour la clarification et la cuite des sucres qui entrent dans la composition de ses liqueurs ; des chausses ou blanchets de draps très fins et très serrés ; des entonnoirs, des siphons, etc.

CHAPITRE II.

PRINCIPES GÉNÉRAUX DE DISTILLATION.

Les liqueurs composées qui concernent la profession des distillateurs ou marchands de liqueurs, sont ou spiritueuses ou aqueuses ; elles sont toutes plus ou moins imprégnées du principe essentiel des plantes, des fleurs, des

graines, etc., et du sucre des fruits aromatiques qu'on retire par le moyen de l'infusion ou macération, et ensuite par la distillation, comme aussi par celui d'une simple infusion dans l'esprit de vin rectifié, dans les eaux distillées de pluie ou de rivière, ainsi que par le moyen de l'expression.

Quoique la bonté de ces liqueurs dépende non seulement de la pureté des principes spiritueux et acqueux qui sont destinés à en être la base, mais encore de la bonne qualité des substances aromatiques qui doivent y entrer comme parties constituantes, nous observerons que l'artiste ne doit négliger aucun des moyens qui sont nécessaires, et qui peuvent concourir à diriger le choix qu'il doit faire de ses fruits.

Rectification de l'esprit de vin ou alcool.

Pour rectifier l'esprit de vin, on mettra vingt-quatre litres d'esprit de vin commun en dissolution pendant quinze jours, dans douze litres d'eau de rivière non filtrée, mais limpide. On fait distiller ce mélange, et quand on a obtenu vingt litres de liqueur, on change de récipient, et on continue la distillation jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante; on met le premier produit en réserve; on y ajoute huit litres d'eau; et quinze jours après ce mélange, on fait également distiller au bain, qu'on est convenu d'appeler de vapeur, parce que le degré de chaleur doit être moins considérable; et lorsqu'on a obtenu seize litres d'esprit, on change de récipient; on laisse couler le surplus comme il a été dit; on mêle ce dernier produit avec celui de la première opération, et on met ce mélange en réserve pour le porter au même degré de rectification par de nouvelles distillations.

Choix de fleurs et de fruits.

On choisira les fleurs et les fruits qui ont le plus d'odeur, de saveur et de couleur : chacune de ces espèces se distingue aussi par la couleur qui lui est particulière, comme le

safran, par sa couleur jaune tirant sur le rouge foncé; la canelle par sa couleur jaune un peu rougeâtre; la vanille, par sa couleur brune tirant sur le noir; la violette, par sa couleur bleu de roi; les fraises, par leur couleur rouge tirant sur le cramoisi; le citron, par sa couleur jaune-claire, et les oranges, par leur couleur aurore. Lorsqu'on fera provision de ces derniers fruits, ainsi que des cédrats, bergamotes, etc., à dessein de les conserver pour en user au besoin, il faudra choisir ceux dont les écorces sont bien fines, lisses, et qui sont plus abondamment pourvues d'huile essentielle; car quand les petites cellules qui renferment les particules huileuses, ne sont pas suffisamment remplies de ce principe essentiel, les interstices qui les séparent les unes des autres, étant plus lâches, se remplissent d'une quantité surabondante d'eau qui produit la fermentation putride, laquelle pénètre dans l'intérieur du fruit, ce qui fait que l'usage du suc qu'il renferme n'est plus applicable qu'aux teintures des étoffes.

On donnera la préférence aux simples, aux graines et aux fruits dont les pellicules qui leur servent d'enveloppes seront bien tendues, parce que ce signe extérieur est une marque certaine que ces fruits contiennent plus de principes, qu'ils n'ont été cueillis qu'après avoir reçu tous les degrés de coction nécessaire.

Quand les fruits ne sont pas asez abondamment pourvus de principes essentiels, ce qui peut être occasioné, soit par la mauvaise culture des plantes, soit aussi par l'intempérie des saisons, l'artiste peut réparer ce défaut de qualité en augmentant les quantités proportionnelles de ces fruits; mais lorsque leur saveur naturelle a été altérée ou dénaturée, soit par quelque cause accidentelle, soit parce que les plantes qui les ont produits n'ont point été naturalisées, ces fruits doivent être rejetés comme inutiles; car on ne connait encore aucun moyen assez puissant pour corriger ces défectuosités. Le dis-

tillateur doit être d'autant plus sur ses gardes pour le choix des fruits et des graines, qu'il y en a une infinité d'espèces dont la saveur désagréable ne se développe que pendant ou après la manipulation, telles que la graine du café qui aurait été conservée dans un magasin trop humide, ou dans quelque autre lieu où il y aurait des caisses de citrons, de savon, ou toute autre substance odoriférante ; les oranges et les citrons qui auraient été affectés de la gelée, ou cueillis sur des arbres qui n'auraient pas été greffés, ont une saveur si désagréable, qu'un seul de ces citrons suffit pour gâter cinquante pintes de limonade. Les amandes du cacao qu'on garderait trop long-temps après avoir été réduites en pâte et sans addition de sucre, contracteraient un goût de savon tel que cette saveur absorberait celle des aromates qu'on ferait entrer dans le chocolat qui aurait été fabriqué avec ce cacao. La vanille et la cannelle qui auraient contracté un goût de moisi ou de savon, lequel serait, à la vérité, imperceptible, parce qu'il serait masqué en partie par le principe aromatique de ces fruits, produiraient une saveur désagréable dans l'esprit de vin, les sirops, ou la liqueur du chocolat.

Les amandes douces, les pistaches, les avelines, etc., sont susceptibles de contracter un goût de rance, mais il faut pour bien juger de ces fruits, les écraser et les délayer avec de l'eau en ajoutant un peu de sucre.

Quand on emploiera les fleurs d'oranger, des œillets, des roses, des violettes, des jonquilles, des jasmins d'Espagne, etc., il faudra non seulement choisir ces fleurs nouvellement cueillies, mais encore bien nourries et bien sèches ; car quand elles ont été cueillies immédiatement après la pluie, ou quelles ont été mouillées à dessein d'en augmenter le poids, et de les faire paraître plus nourries ou plus fraîchement cueillies, l'humidité surabondante dont elles sont remplies fait qu'il se produit un mouvement de fermentation assez considérable pour que la saveur acerbe ou herbacée de leurs ca-

lices et de leurs pistiles, se mêle et absorbe la majeure partie du parfum des pétales et des étamines de la fleur, qui y sont adhérentes.

Nous avons encore remarqué que les fleurs qui ont été cueillies à propos, et dans le temps de la première pousse, étaient plus odorantes que celles qu'on cueille dans le temps de la seconde, troisième ou quatrième pousse; et on trouvera aussi que celles qu'on recueille en automne contiennent plus de moitié de moins de principes aromatiques que celles qui ont été cueillies au printemps.

On ne doit employer les fleurs de safran, de tilleul et de sureau que quand elles auront été artistement desséchées à l'ombre, parce que ces fleurs sont imprégnées d'un sel volatil qui contient la saveur naturelle de la plante, et dont on ne peut se débarrasser qu'en les faisant sécher à un air libre. Les fleurs du safran sont si fortement imprégnées de cette saveur, que la teinture qu'on en retirerait, même après que ces fleurs ont été desséchées, aurait encore le goût naturel de la feuille qui forme le résidu de la liqueur, si l'on négligeait d'en expulser cette partie par le moyen d'une opération préliminaire que nous donnerons à l'article du scubac, dont le safran est la base.

On n'emploiera les plantes que quand elles auront acquis le degré de maturité parfaite. On reconnaît ce terme quand les fleurs commencent à s'épanouir. La bonne qualité des fruits dépendent ainsi de leur maturité : on ne doit recueillir les semences que quand elles sont parfaitement mûres, et on choisira encore dans chacune des espèces celles qui sont grosses, bien nourries, bien entières, d'une odeur forte, d'une saveur pénétrante et agréable.

Les baies et les semences aromatiques sèches seront conservées dans des boîtes bien fermées, garnies de papier blanc, et elles seront employées dans le courant de l'année; car si les unes et les autres étaient conservées plus long-temps,

elles perdraient une grande partie de leur parfum, et on serait non seulement obligé d'augmenter les doses, mais les esprits aromatiques qu'on en retirerait seraient encore beaucoup moins agréables.

Quoique les liqueurs fraîches et les glaces soient susceptibles d'être variées à l'infini, les fruits qu'on fait le plus ordinairement entrer dans ces liqueurs, peuvent néanmoins se réduire aux graines de melons d'Italie, aux amandes douces, aux fraises, groseilles, cerises, framboises, à l'épine-vinette, aux pépins de grenades, au suc des citrons, des oranges, etc.; et les substances qui sont seulement applicables à la composition des glaces sont les cédrats, l'ananas, la lime douce, la bigarade, la bergamote, le poncire, toutes les epèces de pêches, les prunes de reine-claude, de mirabelle, le raisin muscat, la fleur d'oranger pralinée ou liquide, les poires de rousselet, les avelines, la crême blanche, la crême brûlée, celle aux pistaches, à la vanille, à la cannelle, au chocolat, etc.

On choisira des amandes de Provence, grosses, bien renflées, et qui soient de l'année, parce qu'elles se rancissent en vieillissant.

On choisira la graine de melons d'Italie qui soit bien nourrie et bien mondée de son enveloppe.

On prendra les fraises rondes, un peu allongées, d'une belle couleur rouge, vive, animée, et fraîchement cueillies. On doit encore observer que les fraises qu'on cueille dans les bois contiennent plus de principes vineux, aromatiques, que celles qui sont exposées à l'ardeur du soleil, parce que la trop grande chaleur développe et fait évaporer le sel acide qui contient la majeure partie du parfum de ce fruit. Tous ceux qui cultivent le fraisier dans nos jardins conviennent que la qualité de fruit qui provient du plant qu'ils ont levé dans les bois, est supérieure pendant quelques années; mais ces cultivateurs n'ont pas encore remarqué que cette plante réussirait également bien étant plantée sous les

arbres de leur jardin, et que ce fruit ne dégénère qu'en raison de ce qu'ils exposent leur plant de fraisiers à la trop grande ardeur du soleil.

On donnera toujours la préférence aux framboises qui auront une belle couleur rouge, qui ont plus d'odeur, et qui seront mieux remplies : quoique les principes qui constituent ce fruit ne soient pas plus intimement liés ensemble que ceux qui constituent les fraises, comme les baies de framboises sont entassées et jointes les unes aux autres, que les feuilles du framboisier sont plus larges que celles du fraisier, et que ces feuilles sont encore disposées de manière que les rayons du soleil ne tombent pas directement sur le fruit, ces arbrisseaux peuvent être cultivés en plein champ, sans que ce fruit éprouve aucune altération, pourvu, toutefois, qu'on le cueille sitôt qu'il aura atteint le degré de maturité.

Les groseilles qui viennent des groseillers cultivés en plein champ doivent être préférées à celles qu'on recueille dans nos jardins, à moins que les arbrisseaux qui produisent celles-ci ne soient bien exposés au soleil ; car nous avons remarqué que tous les grains de ce fruit qu'on cueille sur des groseillers qui sont exposés à l'ombre, étaient plus gros que ceux qui sont au soleil, mais que ceux-ci étaient plus savoureux ; ainsi, on choisira la groseille dont les grains ne seront ni trop gros ni trop petits, d'une belle couleur rouge, claire, transparente, et d'une acidité agréable ; et celle qu'on appelle vulgairement groseille blanche, quoique le suc qu'on en retire soit un peu moins acide, est plutôt une variété du fruit précédent, qu'une véritable espèce : ainsi on peut l'appliquer aux mêmes usages que la groseille rouge.

On n'emploiera l'épine-vinette que quand elle aura acquis sa maturité parfaite, parce que la finesse du parfum de ce fruit ne se développe que lorsqu'il a reçu tous les degrés de coction nécessaire, et qu'on y ajoute un peu d'esprit de citron.

On préfèrera toujours les cédrats, citrons, bergamotes, grenades, ainsi que les autres fruits aromatiques qui viennent d'Italie, parce que le parfum et le suc de ces fruits sont plus agréables que ceux de Provence; et comme il y a trois espèces de grenades, on choisira celles qui ont un goût agréable, plus vineux, et qui sont plutôt douces que trop aigres, parce qu'on y fait également entrer l'esprit de citron.

Des substances colorantes.

Les couleurs bleues, jaunes, rouges, vertes que l'on donne aux liqueurs n'ont été imaginées que pour flatter la vue; elles ne contribuent en rien à la saveur des liqueurs. Le distillateur ne colorera donc ses liqueurs qu'autant que les substances colorantes dont on peut faire usage n'auront aucune influence nuisible sur ses produits; par exemple, avec la teinture qu'on tire de la cochenille, on peut colorer l'eau de cédrat que Solmini a appelée *parfait-amour*, seulement à cause de la couleur rouge qu'il s'est avisé de faire entrer dans cette liqueur. Sigogne et Garus se sont également servis de la teinture de safran, le premier, pour donner la couleur jaune à son huile de Vénus; et le second, à l'élixir qu'on appelle encore du nom de l'auteur. On peut encore faire usage de cette même substance pour colorer les différentes espèces de liqueurs de fantaisie, qui n'ont aucun caractère distinctif; car autrement il arriverait que la saveur du safran absorberait une partie du parfum des liqueurs qui ne seraient composées que d'une seule espèce de fruit. Or, quand on voudra donner une couleur jaune à celles-ci, on fera entrer une petite quantité de teinture de cochenille dans l'huile de sucre qui doit faire partie du mélange de la liqueur. La teinture qu'on retire de la cochenille, ainsi que la première de celles qu'on retire des feuilles de tournesol, par le moyen de l'esprit de vin, étant mêlées proportionnellement, servent à colorer l'huile d'anis et l'huile de rose en rouge; ce qui ne

pourrait avoir lieu sans le mélange de la couleur violette que donne le tournesol, parce que la couleur jaune de l'huile de sucre communiquerait une teinte jaunâtre à celle de la cochenille, et la teinture qu'on retire des pierres de tournesol, par le moyen de l'eau, nous donne une belle couleur de violette.

Nous n'indiquerons point d'autres substances colorantes, parce que toutes celles dont on pourrait faire usage tendent à altérer la qualité des liqueurs : d'ailleurs, comme la première, la seconde et la troisième teinture qu'on retire de la cochenille et du tournesol diffèrent entre elles, on peut non-seulement varier agréablement ces couleurs, mais on peut encore en créer de nouvelles, en mêlant une partie des unes avec les autres.

Il est nécessaire que la substance sucrante qu'on fait entrer dans les liqueurs soit clarifiée et cuite en consistance de sirop pour les liqueurs blanches ; et pour les liqueurs huileuses, il faut que ces sirops soient convertis en huile.

CHAPITRE III.

DE L'INFUSION. — DE LA DISTILLATION DES FRUITS.

On appelle infusion l'action de mettre des substances dans un liquide quelconque, et de les y laisser pendant un terme donné. Cette opération, qui n'est pas la moins importante, précède toujours celle de la distillation : c'est aussi pourquoi nous avons déjà prévenu que les premières liqueurs spiritueuses, composées de différentes substances aromatiques, s'obtenaient par une simple infusion dans le mout du raisin, puis dans l'esprit de vin.

quoique l'infusion des fruits se fasse plus ordinairement dans un liquide spiritueux, il y en a cependant dont l'infusion se prépare avec partie égale d'esprit de vin et d'eau; d'autres qu'on fait seulement infuser ou macérer et distiller dans l'eau de pluie ou de rivière, comme les eaux de cannelle, de melinot, de fleur d'oranger, de mélisse, de roses, d'œillet, etc.

Toutes les infusions spiritueuses doivent se faire dans un vaisseau bien clos : or, comme je n'en ai pas trouvé de plus commodes, et qui remplissent mieux cet objet que les alambics aveugles, j'ai fait ajuster à chacune de mes cucurbites d'étain une calotte de même métal; cette calotte ou tête de mort est surmontée d'un collet qui doit avoir six pouces d'élévation de plus que le chapiteau de l'alambic, de sorte que le même ustensile étant armé de cette calotte, sert non seulement à faire les infusions spiritueuses, mais comme elles se font encore au bain-marie, et que le degré de chaleur qu'on y applique fait qu'il se produit intérieurement un mouvement circulaire de la liqueur qui est en infusion, cette opération sert en même temps à identifier plus intimement les principes aromatiques des fruits avec l'esprit de vin ; c'est aussi ce qui fait que les teintures qu'on retire par ce moyen sont plus chargées de ces principes que les fruits qu'on ferait infuser sans le secours de cette addition de pièce dont nous venons de donner la description.

De l'infusion des fruits.

Les écorces de cédrat, de citrons, d'oranges, de bergamote, de limes, de poncires, dont on se propose de retirer les esprits aromatiques par le moyen de la distillation, seront préalablement infusés dans de l'esprit de vin rectifié, et comme il suit.

On coupe les écorces de ces fruits par petites lames très fines; on les jette dans l'esprit de vin rectifié qu'on a versé

dans une cucurbite d'étain, et lorsqu'on y a fait entrer environ une once et demie d'écorces par pinte d'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre de sa calotte ou chapiteau aveugle; on lute hermétiquement la jointure; on échauffe et on entretient le liquide, pendant trois jours, à raison de douze heures par chacun desdits jours, au cinquantième degré du thermomètre de Réaumur : comme le fruit se précipite toujours au fond du vaisseau, on l'agite avec un petit jonc qu'on fait entrer par le tuyau de cohobation : cette opération finie, on enlève la calotte; on coule la liqueur à travers un tamis; on la met en réserve dans de grandes bouteilles de verre qu'on ne remplit que jusqu'aux deux tiers de leur capacité; on remet le fruit dans la cucurbite, et on y verse de l'eau de rivière par proportion d'un tiers de la quantité d'esprit de vin qu'on avait employée d'abord; on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre de sa calotte; on lute la jointure; on échauffe et on entretient la liqueur pendant six heures, au cinquième degré du même thermomètre; lorsqu'elle est bien refroidie, on la coule comme il a été dit; on la verse dans les bouteilles qui contiennent la teinture spiritueuse de la première opération; on agite ces deux liqueurs ensemble; on rejette les écorces de fruits comme étant inutiles, et quinze jours après le mélange, on procède à la distillation.

A l'égard des graines d'anis des Indes, ou badiane, celles d'anis d'Espagne, de carvi de Languedoc ou de Provence, de fenouil, de coriandre, d'angélique, de daucus aromaticus, ainsi que du girofle, poivre de la Jamaïque, et des baies de genièvre, comme toutes ces ces substances peuvent être rangées dans la même classe, et qu'elles exigent une manipulation différente de celle dont on a fait usage pour les écorces des fruits, lorsqu'on disposera quelques unes de ces substances, à l'effet d'en retirer l'esprit aromatique par

le moyen de la distillation, on en pèsera une quantité déterminée qu'on lavera dans l'eau froide; on la mettra dans un mortier; en l'arrosera avec une petite quantité d'eau, et on la réduira grossièrement en pâte, qu'on jette ensuite dans une cucurbite d'étain; on délaie cette pâte avec autant de chopines d'eau de rivière qu'on a pilé de livres de graines; on ajoute deux pintes d'esprit de vin; on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lute hermétiquement la jointure; on échauffe et on entretient ce liquide pendant trois jours, au cinquantième degré de chaleur, en observant d'agiter le fruit avec une petite baguette qu'on fait entrer par le tuyau de cohobation. Quand cette opération est finie, et que la liqueur est totalement refroidie, on démonte la calotte; on agite encore le liquide; on recouvre la cucurbite de son chapiteau; on lute les jointures, et on procède à la distillation suivant les règles de l'art.

Quoique les graines de céleri, d'angélique, et les racines de celles-ci renferment plus d'huile essentielle que les tiges de ces plantes, comme cette huile, et plus particulièrement celle qui réside dans les racines d'angélique, nous donnent non seulement plus d'âcreté, mais que les esprits aromatiques qu'on en retire sont presque toujours désagréables, et que je me suis très bien trouvé de la préférence que j'ai donnée aux tiges de ces deux espèces de plantes, on choisira celles qui sont les plus vigoureuses; et, après les avoir mondées de leurs feuilles, ainsi que de leurs petites branches, on coupera par morceaux environ une livre et demie de ces tiges d'angélique auxquelles on ajoutera trois ou quatre onces de baies de genièvre : on jette le tout ensemble dans une cucurbite; on verse neuf pintes d'esprit de vin et trois pintes d'eau de rivière sur ces plantes; on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre de sa calotte; on lute la jointure; on échauffe et on entre-

tient la liqueur, pendant quarante-huit heures, au 50e degré de chaleur. Tout étant refroidi, on enlève la calotte, on recouvre la cucurbite de son chapiteau, on ajuste le récipient, on lute les jointures et on procède à la distillation.

On coupe également deux livres de céleri par morceaux; on fait infuser dans la même quantité de liquide, et on suit les mêmes procédés que ci-dessus.

A l'égard des bois aromatiques, comme les distillateurs n'emploient que le bois de Rhodes, on choisit le plus odorant, on le coupe par petits morceaux, on l'humecte avec un peu d'eau, on le pile dans un mortier, on le jette dans une cucurbite dans laquelle on verse une partie égale d'esprit de vin rectifié et d'eau de rivière, on la recouvre de sa calotte, on lute la jointure, on échauffe et on entretient le liquide, pendant cinq jours, au 50e degré de chaleur, on laisse refroidir, on démonte la calotte, on ajuste le chapiteau et le récipient, puis on procède à la distillation.

Toutes ces infusions peuvent également se faire à froid, et dans tout autre vaisseau que celui dont nous avons fait usage; mais on concevra aisément qu'indépendamment de ce que ces opérations seraient plus longues, les degrés de chaleur que nous avons appliqués à chacun de nos procédés produisent bien d'autres avantages.

1°. Les teintures qu'on retire par nos procédés contiennent plus de principes.

2°. L'action de l'esprit de vin qui fait l'office de menstrue, a la faculté d'atténuer et de se charger d'une plus grande quantité d'huile aromatique.

3°. Enfin, le degré de chaleur des liquides fait encore que la quantité d'eau que nous faisons entrer dans chacun de ces composés, étant plus que tiède, a la faculté de se charger d'une plus grande quantité des sels âcres des fruits; que ces

particules de sel, étant unies avec le flegme, se précipitent au fond du vaisseau, de manière qu'il est très-aisé de les reconnaître à l'acrimonie qui se manifeste dans le résidu, après la distillation de ces plantes.

Quant aux résines, comme la myrrhe, l'aloës, etc., qui forment la base de l'élixir de Garus, et qu'on fait encore entrer en petite dose dans différentes espèces de liqueurs, la préparation préliminaire de ces substances n'est pas une infusion proprement dite, mais une dissolution.

Distillation des fruits

La distillation des fruits est une opération par le moyen de laquelle on sépare, à l'aide du feu, les substances volatiles d'avec les fixes, afin de recueillir et conserver les esprits aromatiques que le feu fait évaporer.

Tous les fruits contiennent une quantité de sels âcres et d'huile grasse, qui, quoique moins volatils que ce qui doit faire le produit de la distillation, auraient néanmoins la faculté de s'élever en forme de vapeurs, et se mêleraient ensemble, si l'artiste négligeait d'entretenir le liquide sur lequel il opère, dans le degré de chaleur convenable.

Les corps hétérogènes, qui résident dans les écorces de cédrat, de citron, de bergamote, de lime et de poncire, étant moins fixes, et par conséquent plus susceptibles d'évaporation que ceux qui résident dans les graines, nous distillons, par cette raison, les teintures de celles-ci mêlées avec le fruit, et nous rejetons les écorces des autres, après en avoir retiré la teinture par le moyen de l'infusion.

Les distillations qui se font avec le fruit doivent être bien soutenues; car quand les fruits sont exposés trop long-temps à la chaleur, les liqueurs qui en découlent contractent presque toujours un goût âcre, désagréable; et c'est aussi à cause de ces inconvéniens que nous observons qu'il vaudrait

beaucoup mieux augmenter les doses du fruit, que d'employer le moyen de la cohobation.

Les liqueurs qu'on a distillées sont encore imprégnées d'âcreté étrangère, on les met en dissolution dans une quatrième partie d'eau bien limpide, et on les rectifie au bain-marie.

Le tissu qui renferme les huiles essentielles des végétaux, n'étant pas le même dans tous, la manière de les distiller doit varier en raison des liens qui les unissent ensemble : par exemple, si on désirait ne conserver que la partie la plus subtile, qui est toujours la plus pénétrante et la plus agréable, on rectifierait tous les esprits aromatiques qu'on en aurait retirés, comme il vient d'être dit.

Le feu étant le premier principe qui doit agir sur les liquides qu'on soumet à son action, il est nécessaire que l'artiste connaisse assez bien les propriétés de cet agent primordial, pour n'appliquer sur les végétaux que le degré de chaleur qui convient à chacun d'eux.

Les différens degrés de chaleur qu'on doit appliquer aux distillations qui se font au bain-marie, peuvent se déterminer aisément par le thermomètre, que nous avons trouvé moyen d'assujétir dans le vaiseau qui contient l'eau de bain-marie, ainsi que par l'organe du goût qui sert à constater la bonté de l'opération ; mais il n'en est pas de même des opérations qui ne doivent s'exécuter qu'à feu ouvert, parce que les différens degrés de chaleur qu'il convient d'appliquer à ces procédés ne peuvent s'estimer qu'en raison de la grosseur du filet qui en découle.

La grosseur des filets doit varier, non seulement en raison du liquide qu'on soumet à la distillation, mais encore relativement à la contenance des vaisseaux distillatoires, ainsi qu'à la capacité de leurs têtes de mort.

Manière d'obtenir l'esprit ou arome des végétaux.

L'esprit recteur ou l'arome des végétaux est extrêmement

volatil et susceptible de la plus grande divisibilité. La fugacité de ce principe fait qu'on ne peut l'obtenir seul; mais comme il est soluble dans l'eau, dans l'esprit de vin et dans les huiles, on emploie ordinairement l'un ou l'autre de ces menstrues pour le retirer des plantes qui le constituent.

Lorsqu'on emploie l'eau, on distille à feu nu, à moins pourtant qu'on ne voulût point avoir d'huile essentielle avec ce principe. Mais, pour l'ordinaire, on désire obtenir en même temps l'un et l'autre, car l'huile essentielle en est abondamment chargée, et comme elle ne s'élève dans la distillation qu'au degré de l'eau bouillante, l'eau distillée n'en contiendrait point si elle était faite au bain-marie. Si le végétal ou la partie du végétal qu'on distille à feu nu dans ce fluide en contient plus qu'il n'en peut dissoudre, comme l'absinthe, par exemple, l'eau distillée qu'on en retire est surnagée de la portion qu'elle n'a pu dissoudre, dont on peut la séparer, et c'est de cette manière qu'on obtient la plupart des huiles essentielles.

Lorsqu'en distillant des plantes, on veut en retirer cette surabondance d'huile essentielle, on procède de la même manière que si on ne devait pas la retirer, si ce n'est qu'on donne au commencement un coup de feu plus fort, afin de faire monter plus abondamment l'huile essentielle. On se sert aussi d'un récipient fait exprès, connu sous le nom de *récipient de Florence.* C'est une espèce de cucurbite de verre qui va en se rétrécissant par le haut, en sorte que son col ou ouverture supérieure n'est qu'à peu près de la largeur convenable pour recevoir le bec du *serpentin.* Ce récipient est percé vers le milieu de son renflement ou ventre, et à cette ouverture est soudé un tuyau de verre qui se recourbe pour s'élever verticalement jusqu'à environ deux pouces et demi au-dessous de son ouverture supérieure. A cette hauteur, ce tuyau se recourbe du côté opposé au corps du récipient pour verser dans un autre vase la liqueur qui y monte. On ne peut mieux

comparer ce tuyau qu'à ceux qui sont à la plupart des théières. Il forme comme eux un S ; on place ce récipient debout sous le bec du serpentin : à mesure qu'il s'emplit, la liqueur qui prend toujours son niveau monte à égale hauteur dans le corps même du récipient, et dans son tuyau en S, lorsqu'elle est parvenue à l'endroit le plus élevé de ce tuyau, alors elle coule hors du récipient par l'ouverture de ce tuyau dans un autre vase placé de manière à la recevoir. Mais comme les huiles essentielles sont toutes, ou plus légères ou plus pesantes que l'eau, elles se rassemblent toujours dans la partie supérieure ou dans le fond du récipient d'où on les retire aisément, et tout à la fois, au moyen d'un siphon de verre ou de coton pour les premières, et d'un entonnoir pour les autres.

Lorsqu'on emploie l'esprit de vin comme véhicule de l'arome des végétaux, on ne peut s'attendre à retirer d'huile essentielle surabondante parce qu'elle est éminemment soluble dans ce fluide, où elle reste tout en état de combinaison. Les végétaux qu'on distille dans l'esprit de vin, doivent toujours l'être au bain-marie, à raison de sa grande volatilité et de sa propriété dissolvante des huiles essentielles.

Il y a certaines substances végétales dont l'arome est si fugace qu'on ne peut le recueillir dans l'esprit de vin ni dans l'eau, telles que les fleurs de lis, de jasmin, de tubéreuse, etc. Dans ce cas on a recours à l'huile fixe ; on préfère celle de *Behen*, parce qu'elle est beaucoup moins sujette à rancir que les autres. On met ces fleurs dans une cucurbite d'étain avec du coton imbibé de cette huile ; on dispose le coton et les fleurs couche par couche ; on couvre la cucurbite, et on l'expose à une chaleur douce pendant quelques heures : à ce moyen, l'esprit recteur se combine ou se fixe du moins avec l'huile, et quand on veut l'employer dans quelque composition, on verse de l'esprit de vin sur cette huile, on agite le mélange, on l'expose à une température assez froide pour

faire congeler l'huile au fond du vase ; on décante l'esprit de vin qui se trouve imprégné de l'arome de la fleur.

Les distillateurs, et plus particulièrement les parfumeurs, emploient un quatrième dissolvant de l'arome des végétaux : c'est le vinaigre. En distillant certaines plantes dans ce fluide, on obtient un vinaigre aromatique en grand usage pour la toilette. Nous en parlerons plus loin.

Degrés de chaleur nécessaires aux distillations.

Lorsqu'on veut convertir de l'eau-de-vie en alcool pur, on remplit la cucurbite jusqu'aux deux tiers de sa capacité ; on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on ajuste le récipient, on lutte les jointures, et on place le thermomètre dans l'étui destiné à le contenir. On échauffe le liquide, et quand la liqueur du thermomètre a monté jusqu'au 74e degré, on remarque que l'esprit commence à couler goutte à goute : alors on tient en main une cafetière remplie d'eau froide, on verse peu à peu dans le réfrigérant, et en proportion de ce que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet ; on remplit pour lors le réfrigérant, qu'on rafraîchit autant de fois que l'eau devient tiède ; et quand le filet est totalement établi, on remarque que la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au 75e degré. Nous devons encore faire remarquer ici, que cette opération doit s'exécuter depuis ce terme jusqu'au 81e degré de chaleur, après lequel on change de récipient, et on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante ; mais comme cette dernière liqueur est plus âcre qu'elle ne devrait être, et qu'elle a un goût plus désagréable, on la met en réserve, et on la rectifie séparément, après l'avoir mise en dissolution dans l'eau.

Il faut remarquer en outre, que les gouttes d'esprit commencent à couler fréquemment au 73e degré, et qu'elles forment le filet au 74e ; or, comme cette opération doit s'exé-

cuter depuis ce terme jusqu'au 77e degré ; on aura l'attention de gouverner le feu de manière que la liqueur du thermomètre ne monte pas au dessus, car on remarque qu'une partie du phlegme monte avec l'esprit, quand le mercure est monté jusqu'au 78e degré ; et lorsqu'on a retiré les deux tiers du premier produit, on change de récipient et on continue la distillation jusqu'au 84e ou 85e degré, puis on met ce dernier produit en réserve, pour en faire usage comme eau-de-vie rectifiée.

Les distillations des aromatiques qu'on retire des écorces de cédras, d'oranges, de bergamotes, de limes et de poncires, qui commencent à s'effectuer au 75e degré, doivent s'exécuter depuis ce terme jusqu'au 80e ; puis on change de récipient, on laisse couler le surplus jusqu'au degré de l'eau bouillante, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié.

Toutes les plantes mucilagineuses et les graines, comme celles de l'anis, qui sont susceptibles de se gonfler, se distillent d'abord depuis le 75e jusqu'au 77e degré de chaleur, puis on augmente le feu par degrés jusqu'au 83e, et on laisse couler la liqueur jusqu'à celui de l'eau bouillante.

Rectification des esprits aromatiques.

Quand on veut rectifier les esprits qu'on a retirés des fruits aromatiques, on y ajoute une quatrième partie d'eau de rivière, et quinze jours après ce mélange, on procède à la rectification. Ces opérations doivent s'exécuter depuis le 73e ou 74e degré que la liqueur commence à couler, jusqu'au 78e, terme auquel on change de récipient ; on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on met les derniers produits en réserve pour être distillés de nouveau dans une seconde opération, ou bien on les rectifie séparément, quinze jours après les avoir mis en dissolution dans un tiers d'eau de rivière.

A l'égard du degré de chaleur qu'il convient d'appliquer aux différentes distillations des liqueurs aromatiques simples, comme les eaux de fleurs d'oranger, d'œillet, de cannelle, de mélisse, de girofle, de noix-muscade, de roses, etc.; on ne peut les diriger par le moyen du thermomètre, parce que j'ai remarqué que ces liqueurs ne se distillaient convenablement qu'à feu ouvert; je dis à feu ouvert, parce que les bains de sable ou de cendre exigent les mêmes soins que le feu nu. Or, comme on ne peut estimer les degrés de chaleur qu'on doit appliquer à ces différentes distillations, qu'en raison de la grosseur du filet qui en découle, il semble qu'en avertissant que ces opérations ne commencent à s'effectuer qu'au degré de chaleur où les distillations spiritueuses finissent, il ne nous reste plus qu'à faire observer qu'au moyen des comparaisons qu'on peut s'habituer peu à peu à faire, de la grosseur des filets qui ont été déterminés par le thermomètre, avec ceux des distillations à feu ouvert, on parvient à estimer avec autant de précision les degrés de chaleur qu'on doit appliquer à ceux-ci.

CHAPITRE IV.

DES ESPRITS. — EAUX SPIRITUEUSES ET COMPOSÉES.

De la composition des liqueurs.

On appelle composition, le mélange assorti des esprits aromatiques qu'on associe, et auxquels on ajoute une quantité déterminée de sucre clarifié, et de l'eau la plus douce et la plus limpide.

Quelquefois aussi on emploie, dans la composition des liqueurs, des eaux distillées de plantes aromatiques.

Je ne m'arrêterai point à faire l'histoire naturelle du sucre, et encore moins à d'écrire les propriétés de cette substance, non plus que celles qui ont été attribuées à l'eau élémentaire pure, parce qu'indépendamment de ce que leurs vertus sont généralement connues, ces deux parties ont été supérieurement traitées, et je ne ferais que répéter ce qui a été dit sur l'un et l'autre sujet; mais j'observerai que, pour réussir parfaitement dans la composition des liqueurs;

1° Il faut que le distillateur ait toujours son laboratoire garni d'une assez grande quantité d'esprit de vin rectifié suivant la méthode que nous avons indiquée ci-dessus;

2° De chacune des différentes espèces d'esprits ou teintures aromatiques, pour n'en faire usage que six mois après l'infusion ou la distillation;

3° Il est essentiel que l'artiste connaisse parfaitement l'analogie et les rapports que les odeurs et les saveurs peuvent avoir entre elles, parce que, dans toutes les combinaisons possibles, on doit non seulement avoir pour objet de créer des odeurs et des saveurs nouvelles, mais encore de perfectionner, autant qu'il est possible, celles que la nature a produites, de manière que, par le moyen des combinaisons nouvelles, il puisse résulter des liquides qui aient la faculté d'affecter nos organes plus sensiblement et plus agréablement.

4°. Les préceptes que nous nous sommes proposés d'établir pour chacune des formules que nous donnerons dans la suite, serviront bien à conduire l'artiste, de manière à ne pas faire de ces associations discordantes, qui tendraient plutôt à absorber qu'à augmenter l'odeur et la saveur naturelles des fruits; mais comme leurs qualités spécifiques ne sont presque jamais les mêmes, et que l'art de suppléer au défaut de leur constitution, est un art qui dépend autant du bon goût que de la théorie et de la pratique, tous ceux qui s'occuperont de cette partie, ne trouveront pas également bien le degré de perfection qui convient à ces différentes associations; et il

n'y aura d'heureux que ceux qui auront reçu de la nature un goût exquis : ceux-ci pourront réformer, augmenter, ordonner et prononcer sur la juste proportion des mélanges.

Clarification des liqueurs.

On ne doit point filtrer les liqueurs, parce que cette opération occasione non seulement la perte réelle d'environ une seizième partie de la liqueur, mais qu'elle occasione encore l'évaporation de la majeure partie de l'esprit recteur; et on ne peut éviter de tomber dans ces inconvéniens, qu'en les collant avec le blanc d'œuf, ou à la colle de poisson : pour cette effet, on fouette deux blancs d'œuf, et lorsqu'ils ont été réduits en mousse, on y ajoute un demi-setier d'eau de pluie par proportion de douze ou quinze pintes de liqueur; on agite le tout ensemble, et on laisse reposer. Or, comme il arrive quelquefois qu'une partie de ce qui doit former le dépôt des liqueurs qu'on colle dans de grosses bouteilles, se rassemble sur la superficie, lorsque cet inconvénient arrive, on agite le vaisseau de quinze en quinze jours, à deux ou trois reprises différentes; et si, après l'avoir agité comme il vient d'être dit, il arrivait encore que la totalité du dépôt ne se fût pas précipitée au fond du vaisseau, on laisserait éclaircir la liqueur, on la soutirerait avec un siphon, et on rassemblerait tous les dépôts dans un seul vaisseau; quand ces dépôts se sont éclaircis, on soutire de nouveau : on filtre ce qui est resté, au travers d'une petite chausse de drap blanc de Lodève; on mêle la liqueur qui en découle avec celle qui a été soutirée.

Quand on fabrique les liqueurs en plus grande quantité, on les met dans des tonneaux destinés à cet usage : on laisse reposer pendant trois ou quatre jours; on les colle comme ci-dessus; on les laisse s'éclaircir, puis on filtre également le dépôt au travers d'une chausse de drap.

On ne doit point coller les ratafiats de cerises, des quatre

fruits rouges, de framboises et d'œillets, parce que ces liqueurs s'éclaircissent d'elles-mêmes.

CHAPITRE V.

DES ESPRITS. — EAUX SPIRITUEUSES SIMPLES ET COMPOSÉES.

Prenez fleurs de jasmin une quantité quelconque, huile de Behen, quantité suffisante pour imbiber du coton, en proportion de la quantité de fleurs.

On dispose le coton imbibé d'huile et les fleurs, couche par couche, dans la cucurbite d'un alambic, on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau aveugle, ou de son couvercle plat, que l'on lute exactement, on échauffe et l'on entretient le mélange au 25e degré de température pendant 30 heures; par ce moyen, l'arome du jasmin, trop fugace pour être obtenu par la distillation, se fixe à l'huile d'une manière assez durable. On exprime le coton à la presse, on reçoit l'huile dans des flacons, qu'on bouche bien; et quand on veut faire de l'esprit de jasmin; on réunit dans un même flacon une partie d'huile et deux d'esprit de vin rectifié, on agite le mélange qui se trouble, on l'expose à une température assez froide, pour que l'huile se fige bien, et quand elle l'est, on en sépare l'esprit qui s'est emparé de l'arome du jasmin.

Les esprits de lis, de tubéreuse, de violette, de jonquille, se préparent de la même manière.

Esprit de Fleurs d'Oranger.

Prenez pétales de fleurs d'oranger bien fraîches, neuf livres; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On met les pétales de fleurs d'oranger dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin ; on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 25e ou 30e degré, pendant 24 heures; on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on distille jusqu'à ce qu'on ait obtenu la même quantité de produit, que l'on a employé d'esprit de vin.

Si l'on veut avoir de l'esprit de fleurs d'oranger, double ou triple, on redistille ce premier produit une ou deux fois, sur une égale quantité de nouvelles fleurs d'oranger.

L'esprit de rose se prépare absolument de la même manière.

Esprit de Lavande.

Prenez fleurs récentes de lavande, neuf livres; esprit-de-vin rectifié, neuf pintes.

On met ces fleurs, mondées de leurs tiges, dans la cucurbite d'une alambic, avec l'esprit de vin; on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 30e degré, pendant vingt-quatre heures. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on distille jusqu'à ce qu'on ait obtenu neuf pintes de produit. Si l'on veut avoir cet esprit double ou triple, on le redistille, une ou deux fois, sur pareille quantité de nouvelles fleurs de lavande.

Les esprits de thym, de romarin, de marjolaine, de basilic, d'hyssope, de réséda, etc., etc., se préparent de la même manière.

L'esprit de genièvre peut encore s'obtenir, en suivant les même proportions et les mêmes procédés.

Esprit de Cochléaria.

Prenez feuilles récentes de cochléaria, dix-huit livres;

racines fraîches de raifort sauvage, neuf livres; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On coupe par tronçons les racines de raifort sauvage, on les pile dans un mortier, et quand elles le sont à peu près, on y ajoute les feuilles de cochléaria, et puis on donne encore quelques coups de pilon; on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin; on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lute la jointure, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on procède à la distillation jusqu'à siccité, on rectifie le produit pour en retirer huit pintes seulement.

Esprit de Framboises.

Prenez framboises bien mûres, dix-huit livres; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On met ces deux substances danc la cucurbite d'un alambic, qu'on place dans son bain, on monte l'appareille en entier, et on distille de suite pour retirer dix pintes de produit. Si l'on veut cet esprit plus odorant, on peut le redistiller sur neuf livres de nouvelles framboises, pour n'en retirer que la quantité employée.

L'esprit de fraises se prépare de la même manière.

Eau cordiale.

Après avoir ouvert une caisse de citrons, on choisit et on met à part les fruits qui paraissent le plus mûrs; on les essuie légèrement, et on préfère ceux qui ont l'odeur la plus suave: pour s'en assurer, on égratigne doucement avec l'ongle la superficie de l'écorce jaune; et lorsqu'on a fait un bon choix de trente citrons, on verse huit pintes d'esprit de vin rectifié dans une terrine de grès ou de terre non vernissée, puis on enlève les parties de l'écorce jaune de ces fruits, comme il a déjà été dit; on prend ensuite ces parties d'écorces l'une après l'autre; on exprime sur l'esprit de vin; on les y plonge en ligne perpendiculaire, et on les jette dans une terrine

qu'on a placée à côté de celle qui contient l'esprit de vin. Après cette opération, on verse l'esprit de vin sur les écorces qui ont été exprimées; on laisse infuser pendant un heure, le thermomètre étant à 20 degrés au-dessus de la glace, et pendant deux heures, s'il est à 6 degrés au-dessous du tempéré; puis on coule le liquide au travers d'un tamis de crin; on le verse dans un vaisseau, on le met en réserve, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, et on fait distiller jusqu'au 78e degré. On démonte l'appareil, on mêle le produit avec l'esprit qui a été mis enréserve, et lorsqu'on passe à la composition, on fait fondre dix-neuf livres de sucre dans trois ou quatre pintes d'eau de mélisse simple, et une pinte d'eau de rivière, dans laquelle on a fouetté deux blancs d'œuf. On fait clarifier suivant les régles de l'art, et la quantité de sucre doit produire au moins dix pintes de sirop. On exprime le suc de douze ou quatorze citrons qu'on choisit dans le nombre de ceux qui ont été dépouillés de leur écorce, on le filtre à travers le papier *joseph*, et on le jette dans le sirop : on agite fortement, et quatre heures après, on y ajoute l'esprit aromatique de citron, on agite encore, puis on verse le mélange dans de grosses bouteilles. On laisse reposer pendant huit jours; on colle, comme il a été dit; et lorsque la liqueur est éclaircie, on soutire avec un siphon, on passe le dépôt à la chausse, et on met le tout en réserve, pour n'en faire usage que six mois après.

Eau divine.

On choisit trente citrons d'Italie ou de Portugal, dont les écorces soient plus épaisses que fines, d'une odeur pénétrante et agréable; on enlève les écorces par petites lames très-minces, qu'on laisse tomber sur une assiette de faïence; et lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite, puis, quand cette opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit de vin rec-

tifié dans la même cucurbite, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, on place le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au 50e degré de chaleur; et chaque fois que le liquide se refoidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt-quatre heures après, on démonte l'appareil; on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on met cette teinture en réserve dans un vaisseau qu'on tient bien bouché; puis on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite, avec six pintes d'eau de pluie ou de rivière. On la place encore dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle; on lute la jointure, on échauffe le liquide jusqu'au 50e degré de chaleur, et on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures. On démonte le vaisseau, on coule le liquide comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette deuxième teinture avec celle qu'on a mise en réserve; on agite ces deux liqueurs, on laisse le mélange pendant quinze jours, et on fait distiller comme il a été dit ci-dessus.

Lorsqu'on veut passer à la composition, on fait fondre dix-neuf livres de sucre blanc dans cinq pintes d'eau limpide, dans l'une desquelles on fouette deux blancs d'œuf; on fait clarifier suivant les règles de l'art; et quand l'écume est blanche, on fait cuire le sirop jusqu'au *fort boulet;* on retire le vaisseau du feu, on y ajoute deux pintes d'eau de fleurs d'oranger double, bien limpide, en observant de verser peu à peu, et d'agiter le liquide avec l'écumoire. On ajoute encore le suc de huit citrons qu'on exprime et qu'on filtre comme il a été dit; quand le tout est refroidi, on y fait entrer l'esprit de citron, on agite fortement le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, on colle avec deux blancs d'œuf, qu'on fouette dans un demi-setier d'eau de pluie; lorsque le marc s'est précipité au fond du

vaisseau, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, puis on mêle le tout, et on met la liqueur en réserve.

On fait encore une autre espèce d'eau divine, qui doit être d'autant plus salubre, que cette liqueur contient la totalité de l'esprit recteur qui réside dans les écorces jaunes du citron.

Pour composer cette eau divine, on choisit trente citrons de la même qualité de ceux dont on a fait usage ci-dessus. On verse huit pintes de notre esprit de vin rectifié dans une terrine de grès; on enlève par petites lames fines l'écorce jaune de ce fruit; on prend ensuite ces parties d'écorces l'une après l'autre, on exprime sur l'esprit de vin, on suit, en tous points, les mêmes procédés que pour notre cordiale; puis on fait fondre, clarifier et cuire au *fort boulet*, dix-neuf livres de sucre blanc; on retire le vaisseau du feu, on y verse avec la même précaution deux pintes d'eau de fleurs d'oranger double, bien limpide; on ajoute le suc de huit citrons et l'esprit aromatique, on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre, et on fait éclaircir comme ci-devant.

Eau de Bergamote.

La bergamote, si odorante, si cordiale, et si estimée dans les parfums, dit Lémery, est tirée d'une espèce de citron d'Italie, nommée bergamote, dont l'origine vient de ce qu'un certain Italien s'avisa d'enter une branche de citronier sur le tronc d'un poirier bergamote, et les citrons qui en sont provenus, tinrent du citronier et du poirier. L'inventeur fit un secret de cette découverte, et il en fut enrichi.

Ce fruit contient effectivement une huile essentielle très pénétrante et fort agréable, quand il a reçu sur l'arbre tous les degrés de coction nécessaire; mais comme la plus grande partie des bergamotes qu'on nous apporte a été cueillie étant encore toute verte, le choix qu'on en doit faire, nous fait, pour ainsi dire, éprouver plus de difficultés, que celui

des citrons qui doivent former une partie du composé de notre eau cordiale; car on pourrait se tromper, si l'on s'en rapportait seulement à la couleur jaune des bergamotes, qui n'ont acquis cette couleur, que parce qu'elles ont été renfermées dans les caisses qui servent à les transporter ; et souvent le goût de verd dont leur écorce était imprégnée, se répercute, se mêle, et communique la même saveur, qui se manifeste sensiblement dans l'huile essentielle qu'on en retire. Ainsi, lorsqu'on fera choix des bergamotes, on détachera légèrement avec l'ongle une particule de l'épiderme de l'écorce, et on ne fera usage que de celles qui donneront une odeur suave et agréable. Quand on a fait un bon choix, on enlève par petites lames très minces, l'écorce jaune de quatorze ou quinze bergamotes, ainsi que celle de sept ou huit oranges, et lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite, après quoi l'on y verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'au 50e degré de chaleur; et à chaque fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec la baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt-quatre heures après, on démonte le vaisseau; on coule le liquide au travers d'un tamis, et on met cette première teinture en réserve, puis on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite, avec quatre pintes d'eau de rivière; on échauffe encore ce liquide jusqu'au 50e degré; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte l'appareil et on coule comme ci-devant : on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été réservée; on agite le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, et on procède à la distillation, comme il suit :

On verse le mélange dans une cucurbite, on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, on place le thermomètre, puis on échauffe le liquide, et lorsqu'il commence à couler, on verse de l'eau froide sur la calotte du chapiteau, à mesure que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet ; alors on remplit le réfrigérant qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiède. Nous observerons que cette distillation doit s'opérer depuis le 75e jusque et compris le 80e degré de chaleur, après lequel on change de récipient, et on laisse couler ce qui distille jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on démonte le tout, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre, suivant les règles de l'art, et quand l'écume qui monte est blanche, et que le sirop est cuit *au lissé*, on retire le vaisseaux du feu, puis on exprime et on filtre tout le suc des oranges qui ont été dépouillées, on le jette dans le sirop, on agite fortement, on ajoute l'esprit aromatique mis en réserve, on agite encore ; on verse le mélange dans un vaisseau, on laisse reposer trois ou quatre jours, on colle ensuite avec le blanc d'œuf, et lorsque le marc s'est précipité, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, et on met la liquer en réserve.

Eau de bergamote, seconde composition.

Quoique nous ayons déjà prévenu que l'huile essentielle que l'on retire des bergamotes était susceptible de contracter un goût de vert, nous avertissons encore qu'on doit être d'autant plus sur ses gardes, lorsqu'on fait choix de ce fruit, qu'on en retire l'huile essentielle par le moyen de l'expression, et que cette huile est toujours plus chargée de la saveur naturelle du fruit ; c'est aussi ce qui nous fait observer que

quand les fruits qu'on exprime à dessein d'en obtenir le principe huileux, sont chargés de quelque saveur désagréable, les liqueurs qui en résultent en sont plus particulièrement affectées, que celle qu'on obtient de ces fruits par le moyen de la distillation, parce que cette opération détruit la majeure partie du goût de vert dont ils sont imprégnés : de là on conçoit aisément combien il est nécessaire de faire un bon choix des fruits qui doivent entrer dans le composé des liqueurs qui se fabriquent par le moyen de l'expression et de l'infusion.

Lorsqu'on a fait choix de la même quantité de bergamotes et d'oranges qui sont entrées dans notre première composition, on verse huit pintes de notre esprit de vin rectifié dans une terrine de grès, puis on enlève par petites lames l'écorce jaune de ces fruits, on prend ensuite, les parties d'écorces l'une après l'autre, et on les exprime sur l'esprit de vin ; on les y plonge en ligne perpendiculaire, et on les jette dans une terrine qu'on a placée à côté de celle de l'esprit de vin. Quand cette opération est finie, on verse le même esprit de vin sur les écorces qui ont été exprimées; on laisse infuser pendant une heure, si le thermomètre est à 20 degrés au-dessus de la glace, ou bien pendant deux heures, s'il est à 6 degrés au-dessous du tempéré; on coule ensuite le liquide au travers d'un tamis, on le met en réserve, on jette les écorces dans une cucurbite, avec quatre pintes d'eau, puis on fait distiller jusqu'au 77e degré; on démonte le tout, on mêle le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve ; on passe à la composition, comme il a été dit ci-devant.

Eau de limette.

On appelle lime ou bigarade, une petite orange aigre. L'arbre qui produit ce fruit est d'une hauteur médiocre ; sa racine est épaisse, ligneuse, branchue, étendue au loin et au large, jaune en dedans ; le bois du tronc est dur, compact, blanc vers le cœur, odorant, couvert d'une écorce lisse,

d'un vert blanchâtre ; ses branches sont nombreuses, d'un vert luisant, partagées en des rameaux flexibles, garni de quelques épines ; ses feuilles ressemblent beaucoup à celles du laurier à feuilles larges ; elles sont toujours vertes, épaisses, lisses, larges et pointues aux deux bouts, portées sur des queues feuillées, et qui représentent la figure d'un cœur, remplies d'une infinité de petites cellules huileuses, transparantes, et comme autant de petits trous, de même que dans le mille-pertuis ; ces fleurs sont odorantes, en roses, rassemblées comme un bouquet, composées de cinq pétales blancs, disposés en rond : le pistile qui s'élève du calice de la fleur est vert, accompagnés de plusieurs filets larges, qui se terminent insensiblement en pointe, et sont chargé d'un sommet jaune ; ils se changent en un fruit presque sphérique, dont l'écorce est charnue, épaisse de deux, trois ou quatre lignes, blanche en dedans, et couleur d'or ou de safran en dehors, dans la maturité ; mais avant que le fruit soit mûr, elle est verte, amère, âcre, piquant la langue : elle se sépare aisément de la moelle qui est renfermée dans huit loges qu'on sépare facilement les unes des autres, remplies de suc acide, d'une pulpe vésiculaire, et de noyaux ou graines oblongues d'un jaune blanchâtre, dures, remplies d'une amande amère.

Il n'y a aucune différence entre les feuilles et les fleurs des sortes d'orangers qu'on cultive dans nos jardins ; il n'y a que les fruits qui sont différens par l'écorce et par la moelle.

Les bigarades ou oranges aigres sont d'un jaune pâle, raboteuses et parsemées de plusieurs grains âcres et fort amers, d'un odeur vive ; leur moelle est pâle, moins foncée et fort âcre ; en quoi elles diffèrent de l'orange douce, dont la peau est plus mince, plus unie, d'une couleur vive de safran, d'une amertume moins forte et moins odorante, et la moelle jaunâtre, ou tirant sur la couleur de soufre, quelquefois insipide, et quelquefois douce et vineuse,, dont l'enveloppe est d'un tissu plus lâche et le suc plus abondant.

On cultive avec grand soin ces deux espèces d'orangers dans nos jardins. Ils sont si communs aux îles d'Hières et sur les côtes de Provence, qu'ils paraissent naturels à ce pays, où ils forment des forêts agréables par leur verdure qui ne change point, et par les fruits dont ils sont toujours chargés.

Par les différentes analyses chimiques qui ont été faites, on a trouvé que les écorces d'oranges aigres contiennent beaucoup d'huile essentielle et grossière, mêlée avec un sel essentiel tartareux et austère; que le suc de ce fruit, quoique fort acide au goût, contient cependant une médiocre quantité de sel acide, dont une partie considérable se change par le moyen du feu en un sel alkali urineux; mais ce sel est très raréfié et entremêlé d'un soufre très subtil : c'est pour cette raison que ce suc récemment exprimé, et gardé pendant quelque temps dans un lieu froid, se fige et se change en une fine gelée, ou en un mucilage léger.

Nous observerons que, quand ce fruit a reçu sur l'arbre tous les degrés de coction nécessaires, son écorce nous donne effectivement plus d'amertume que celle de l'orange douce, mais que l'odeur de la bigarade est plus vive, plus agréable, et qu'il y a peu de différence entre l'acidité de ces deux espèces de fruits; que si le suc d'orange aigre donne d'abord plus d'acidité, c'est parce que ce fruit a été cueilli plus vert, à dessein de le réserver pour l'usage de la cuisine.

Quand on a fait choix de deux ou trois bergamotes, de vingt-deux ou vingt-quatre oranges bigarades, dont les écorces soient totalement jaunes, et le suc moins aigre, on enlève les écorces par petites lames très fines, qu'on laisse tomber sur une assiette de faïence; lorsqu'on a dépouillé une certaine quantité de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite, après quoi l'on verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié dans la cucurbite; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la

jointure, on place le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient ce liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'à ce que le mercure soit monté jusqu'au 70e degré de chaleur, et chaque fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. Vingt-quatre heures après, on démonte le vaisseau, on coule la liqueur au travers d'un tamis, et on met cette teinture en réserve : on jette les mêmes parties d'écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière, on échauffe encore ce liquide jusqu'au 50e degré, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures ; on démonte l'appareil, et on coule comme ci-devant; on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été mise en réserve; on agite le vaisseau, on laisse en dissolution pen-quinze jours, puis on procède à la distillation suivant la méthode ; je dis en dissolution, parce que la quantité d'eau que nous faisons entrer dans cette teinture dissout les sels âcres qui résident dans le fruit, et s'en charge de telle sorte que ces corps hétérogènes se retrouvent et font partie du résidu, lorsque la distillation s'opère suivant les règles de l'art.

Quand on veut passer à la composition de cette liqueur, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre, suivant la méthode déjà indiquée, et quand l'écume qui monte est devenue blanche, et que le sirop a été cuit au lissé, on retire le vaisseau du feu, puis on exprime et on filtre le suc de douze oranges bigarades, qu'on choisit dans le nombre de celles qui ont été dépouillées de leurs écorces ; on le jette dans le sirop qui a été préparé, et qu'on agite fortement avec ce suc; on ajoute ensuite l'esprit aromatique, on agite encore, et l'on verse le mélange dans un vaisseau ; on laisse reposer, on colle avec le blanc d'œuf; et lorsque la liqueur est bien limpide, on soutire avec un siphon, on passe le dépôt qui

s'est précipité au fond du vaisseau, au travers de la chausse de drap, et on met le tout en réserve pour en user au besoin.

Lorsqu'on a fait choix de la même qualité et de la même quantité de fruits que nous avons fait entrer dans l'eau de limette, on verse huit pintes de notre esprit de vin rectifié dans une terrine de grès ; on essuie légèrement ces fruits avec une serviette fine, et on enlève l'écorce jaune par petites lames fines ; et quand on a dépouillé cinq ou six fruits, on place les parties d'écorce, l'une après l'autre, entre le pouce et l'index, on exprime sur l'esprit de vin en les ployant de manière à rompre toutes les petites cellules qui renferment les globutes d'huile essentielle, et on les y plonge en ligne perpendiculaire ; on les jette ensuite dans une terrine qu'on a placée à côté de celle de l'esprit de vin. Quand cette opération est finie, on verse le même esprit de vin sur les écorces qui ont été exprimées, on laisse infuser pendant une heure et demie, si le thermomètre est à 20 degrés au-dessus de la glace, et pendant deux heures quand il est à 6 degrés au-dessous du tempéré ; puis on coule le liquide au travers d'un tamis, on le met en réserve, on jette les écorces dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau, et on fait distiller jusqu'au 78ᵉ degré ; on démonte l'appareil, on mêle le produit avec l'esprit qui a été mis en réserve, puis on passe à la composition, comme ci-dessus.

Eau de Cédrat.

Quoique l'odeur et la saveur de l'écorce de citron puissent, pour ainsi dire, se confondre avec celle du cédrat, la finesse et la douceur du parfum qu'exhale l'huile essentielle qu'on retire de l'écorce de ce fruit, font que les connaisseurs la distinguent aisément de celle qui provient du citron ; mais comme la plupart de nos distillateurs ont éprouvé qu'il n'y a que ceux qui ont le palais délicat qui soient en état d'en faire la différence, ils lui ont subtitué l'écorce du citron,

parce que la valeur réelle de ce fruit est presque toujours de sept, huit ou neuf fois au-dessous de celle du cédrat, et qu'elle les met plus à portée d'établir cette liqueur à un prix inférieur.

A l'égard des vertus qu'on peut attribuer à l'un ou à l'autre de ces fruits, si les liqueurs qui en résultent sont également manipulées suivant les règles de l'art, il y a lieu de présumer que toute la différence réside seulement dans la sensation plus agréable que le cédrat produit sur nos organes. Au surplus, quand il n'y aurait aucune différence entre les vertus de ces fruits, l'artiste serait toujours répréhensible d'en substituer un autre de moindre valeur, parce qu'il induit le public en erreur.

Les cédrats qu'on nous apporte d'Italie ne sont pas susceptibles d'être froissés ni écrasés dans le transport, parce qu'ils sont artistement encaissés, étant enveloppés dans du coton; mais, quand on tient ce fruit dans un lieu trop sec, il arrive que son écorce se dessèche, que l'esprit recteur s'évapore, que la liqueur qui résulte de ce fruit contient plus d'amertume et beaucoup moins de cette saveur pénétrante, agréable, qui en fait le mérite.

Quand on a fait choix de douze ou quatorze gros cédrats dont l'écorce soit bien fraîche, plus épaisse que fine, d'une belle couleur jaune et vive, on enlève les écorces par petites lames fines, on les jette dans une cucurbite, et quand cette opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié dans la même cucurbite, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, jusqu'au 50e degré de chaleur, et autant de fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation : on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures. Ce terme étant

expiré, on démonte le vaisseau, on coule le liquide au travers d'un tamis, et on met cette teinture en réserve; puis on jette les écorces dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière, on la couvre de son chapiteau aveugle, on échauffe jusqu'au 50e degré, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte l'appareil, on coule le liquide comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles; puis on mêle la seconde teinture avec celle qu'on a mise en réserve, on agite le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, et on procède à la distillation.

Quand on passe à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre blanc, suivant les règles de l'art, et quand l'écume qui monte sur la superficie du sirop est blanche, on fait cuire jusqu'à consistance *du fort boulet*, puis on retire le vaisseau du feu; on y verse peu à peu une pinte de bonne eau de mélisse, une chopine d'eau de fleurs d'oranger, qui n'ait point le goût de vert, car cette saveur gâterait tout. On exprime, on filtre, et on ajoute le suc de huit citrons d'Italie; quand tout est bien refroidi, on verse cinq ou six gouttes de notre essence d'ambre dans l'esprit aromatique, on agite fortement le vaisseau, on mêle cet esprit avec le sirop, on verse dans des bouteilles qu'on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, on colle avec le blanc d'œuf, et lorsque le marc s'est précipité, on soutire, on passe le dépôt, et on met la liqueur en réserve pour n'en user que six mois après.

Eau d'Angélique.

Pour préparer cette liqueur, on choisit des tiges d'angélique qui soient bien nourries, et qui aient atteint tous les degrés d'accroissement dont cette plante est susceptible; on les monde de leurs petites branches et des feuilles, puis on en coupe une livre et demie par morceaux, auxquels on ajoute quatre onces de baies de genièvre récentes;

on jette le tout avec neuf pintes d'esprit de vin rectifié, et six pintes d'eau de rivière, dans une cucurbite d'étain; on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, on assujettit le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au 50e degré de chaleur, et toutes les fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, et après ce terme on démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, on procède à la distillation suivant les règles de l'art; et quand la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au 81e degré, on change de récipient, et on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération; puis on jette quatre ou cinq gouttes d'essence d'ambre dans l'esprit d'angélique; on agite et on le met en réserve pour n'en faire usage que trois ou quatre mois après sa distillation, ou bien on verse cet esprit dans la même cucurbite; on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute bien hermétiquement la jointure, on échauffe et on entretient ce liquide, pendant trois ou quatre jours, dans le même degré de chaleur que pour l'infusion; et quand on veut passer à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant la méthode; et lorsque l'écume qui monte est blanche, on retire le vaisseau du feu : cette quantité de sucre doit produire dix ou onze pintes de liquide; et lorsqu'il est bien refroidi, on verse l'esprit aromatique dans le même vaisseau, on agite fortement le mélange, on le met ensuite dans de grosses bouteilles de verre, ou dans une cruche qu'on tient bien bouchée; on laisse reposer pendant trois ou

quatre jours ; puis on colle avec deux blancs d'œuf qu'on fouette dans un demi-setier d'eau de puits ; on soutire, on passe le dépôt par la chausse de drap, et on met la liqueur en réserve pour en user au besoin.

Teinture d'Angélique.

On choisit les racines d'angélique de Bohême les plus grosses, brunes à l'extérieur, blanches au dedans, entières et non cariées, d'une odeur suave, qui approche un peu de celle du musc, d'un goût âcre aromatique ; on les monde de leurs fibres chevelues, on en coupe quatre onces par morceaux, on les jette dans une cucurbite, avec deux pintes d'esprit de vin rectifié, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute bien hermétiquement la jointure, on ajuste le thermomètre dans le bain-marie, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours au 59e degré de chaleur ; et quand la liqueur est bien refroidie, on démonte le vaisseau, on coule au travers d'un tamis, on ajoute deux cuillerées d'esprit de citron, et on met cette teinture en réserve pour en user au besoin.

Les racines, les tiges d'angélique pelées et confites au sucre, sont fort recommandables contre la peste : on en prend tous les matins à jeun. Cette confiture sèche est encore vantée pour la guérison des maladies froides de la poitrine et du poumon : on en mange aussi pour corriger la puanteur de la bouche.

Eau de Genièvre.

Il y a deux espèces de genévriers : un grand et un petit : le petit, qui se plaît sur toutes nos montagnes arides et qui croît aussi souvent sur la lisière de nos bois, doit être assez connu pour que nous soyons dispensés d'en donner la description.

Le grand genévrier est un arbre ordinairement tortu, qui croît à différentes hauteurs, suivant les lieux où on le cul-

tive. On dit que dans plusieurs pays de l'Afrique, il égale en grandeur les arbres les plus élevés ; son bois est dur et compact : il est employé pour les bâtimens ; il pousse en haut beaucoup de rameaux garnis de petites feuilles un peu longues, étroites, dures, piquantes ou épineuses, toujours vertes : ces chatons sont à plusieurs écailles, dont le bas est garni de quelques bourses remplies de poussière. Ces chatons ne laissent aucun fruit après eux, car les fruits naissent dans des endroits séparés, quoique sur le même pied qui porte les chatons ; ces fruits sont des baies grosses comme des noisettes, un peu charnues, dans chacune desquelles on trouve ordinairement des osselets durs, voûtés sur le dos, et aplatis sur les autres faces : ces osselets renferment chacun une semence alongée.

Les grosses baies de genièvre étant mûres sont noires, odorantes, aromatiques, d'un goût plus doux que les petites : elles ont néanmoins les mêmes vertus. Le grand genèvrier est cultivé principalement dans les pays chauds, comme en Afrique. On trouve sur des montagnes en Asie de ces grands genèvriers dont le fruit est gros comme une prune de damas rouge, et rempli d'une liqueur sèche, fougueuse et de la même couleur, d'un goût doux-aigrelet, astringent, agréable, et de cinq ou six osselets plus gros que ceux des pepins de raisin, durs, rouges, et de la figure de ceux qu'on trouve dans les fruits du grand genèvrier ordinaire dont il a été parlé. Dans tous ces fruits il n'y a pas d'odeur apparente, et l'arbre qui les porte ne s'élève pas au-dessus de six ou sept pieds.

L'odeur, la saveur et la vertu du genièvre résident dans la pulpe, qui est seule composée de principes résineux, gommeux et huileux, agréables et actifs : il faut cependant observer que l'odeur pénétrante et l'acrimonie aromatique dépendent principalement de la substance résineuse huileuse, et que la douceur de la saveur vient de la partie gommeuse ;

mais comme la partie gommeuse n'a aucune activité, et que sa douceur se trouve remplacée par le sucre qui entre dans notre liqueur, il semble que les principes résineux, huileux et balsamiques de ces baies, nous indiquent naturellement la nécessité de les faire infuser et de les faire distiller avec l'esprit de vin, ou bien d'en tirer la teinture par le moyen d'une simple infusion dans notre eau-de-vie rectifiée ; mais comme les baies de genièvre contiennent encore une huile grossière, âcre, désagréable, il convient aussi d'en dépouiller l'esprit aromatique par le moyen de la rectification comme ci-après.

On choisit les baies qui sont les plus noires et les plus fraîches, ce qui se distingue aisément par la forme des grains, quand leur épiderme est bien tendu. Comme ces baies sont encore susceptibles de fermenter et de contracter un goût aigre et de moisi, on en mâche quelques grains de ceux qui paraissent le moins remplis, et on rejette tous ceux qui sont affectés de cette saveur.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces baies, on en jette deux livres dans l'eau froide, on les lave en les frottant dans les mains, on les essuie avec une serviette, on les écrase dans un mortier de marbre, et on délaie cette espèce de pâte avec deux pintes d'eau de rivière : on jette ce liquide dans une cucurbite avec quatre onces de tiges d'angélique, qu'on a coupées par morceaux, et sur lesquelles on verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié. On couvre la cucurbite de son chapiteau aveugle, et on fait infuser pendant quarante-huit heures au 70° degré de chaleur ; puis on démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, on nettoie le vaisseau, on y verse le produit avec six pintes d'eau, on le couvre d'un chapiteau aveugle, et on échauffe comme ci-devant. On démonte la

calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, on assujétit le thermomètre dans le bain, et on procède à la rectification. Quand la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au 81e degré, on change le récipient, on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Quand on veut passer à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant la méthode, et lorsque l'écume qui monte est blanche, on retire le vaisseau du feu : cette quantité de sucre doit produire onze pintes de liquide; et lorsque ce sirop est bien refroidi, on verse l'esprit aromatique dans le même vaisseau, on agite fortement le mélange; on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on fait éclaircir cette liqueur suivant la méthode ordinaire, et on la met en réserve pour en user au besoin.

Eau de noyaux de cerise.

On pèse trois livres de noyaux de cerise préparés et desséchés comme il a été dit ci-devant; on les écrase, on les jette, avec huit pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain; on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure; on assujétit le thermomètre dans le bain, on échauffe, et on entretient le liquide pendant six jours, à raison de douze heures par jour, au 50e degré de chaleur; et autant de fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de la cucurbite; on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, on soutire par inclinaison, on met cette teinture en réserve, et on jette deux pintes et demie d'eau de rivière sur le marc qui est resté dans la cucurbite, on agite fortement avec une cuillère de bois; puis on fait clarifier et cuire au fort boulet dix-huit livres de

sucre; et lorsque ce sirop est refroidi, on coule la teinture au travers d'un tamis, on rejette le marc comme inutile; on verse cette liqueur laiteuse dans le vaisseau, et lorsqu'elle est bien incorporée avec le sirop, on ajoute la teinture spiritueuse qu'on a mise en réserve; on agite le tout ensemble, on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre, et on la fait éclaircir suivant la méthode ordinaire.

Eau de noyaux d'abricot.

Après avoir choisi vingt onces d'amandes d'abricot bien nourries, on les jette dans l'eau bouillante; on agite avec l'écumoire, jusqu'à ce que la peau s'enlève, en pressant l'amande entre les doigts; alors on retire le vaisseau du feu, on coule le liquide, on jette les amandes dans l'eau froide, et on les monde de leur écorce; puis on les fait sécher, soit à l'étuve, soit en les exposant à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'elles soient cassantes; on les écrase grossièrement dans un mortier de marbre, et on les jette, avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie; on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant six ou sept jours, à raison de douze heures par jour, au 50e degré de chaleur; et chaque fois que la liqueur se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit dans le vaisseau distillatoire; on laisse reposer pendant deux ou trois jours, on démonte le vaisseau, on soutire par inclinaison, et on jette deux pintes et demie d'eau de rivière sur le marc qu'on laisse encore infuser pendant trois ou quatre heures, en observant d'agiter de temps à autre; on coule ensuite au travers d'un tamis, on rejette le marc comme inutile, et on verse la liqueur laiteuse avec l'esprit de noyau qui a été mis en réserve.

Quand on veut passer à la composition, on fait clari-

fier dix-huit livres de sucre, et lorsque l'écume qui monte est blanche, on fait cuire jusqu'à consistance du fort boulet; puis on retire le vaisseau du feu, on le laisse refroidir, on y verse une chopine de bonne eau de fleurs d'oranger, on agite, et on verse ensuite l'esprit aromatique; on agite encore fortement, et on met le mélange dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer trois ou quatre jours, puis on colle, on soutire, et on passe à la chausse tout le dépôt qui s'est précipité au fond des vaisseaux.

Eau de noyaux de pêche.

Nous avons rejeté le bois des noyaux d'abricot, parce qu'il communiquait un goût désagréable à sa liqueur, et nous admettons au contraire l'usage de celui des noyaux de pêche, parce que la teinture qu'on tire du bois de ces noyaux est non seulement plus huileuse, mais on remarque aussi, quand on jette dans l'eau-de-vie rectifiée ces noyaux sortant du fruit, que la teinture nous donne l'odeur et la saveur agréable de ce fruit et de la vanille. Or, comme de ces principes balsamiques dépendent tout l'agrément et la majeure partie des propriétés de cette liqueur, pour mieux extraire ces principes, on verse deux pintes d'eau-de-vie rectifiée dans une bouteille de quatre pintes, dont le goulot soit assez large pour laisser passer les noyaux, et dans laquelle on a soin de les jeter sitôt qu'on les tire des pêches. Lorsque ce vaisseau est rempli, on verse la même quantité d'eau-de-vie rectifiée dans une autre bouteille, qu'on remplit également de noyaux de pêche, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait le nombre suffisant pour la quantité qu'on veut faire de liqueur; puis on laisse infuser jusqu'à ce que l'eau-de-vie se soit chargée de l'huile essentielle des noyaux. Quand on veut accélérer l'opération de l'infusion, on jette le tout dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on lute la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pen-

dant cinq ou six jours, au 50e degré de chaleur, et on agite autant de fois que la liqueur se refroidit, puis on laisse reposer ; on démonte le vaisseau, on soutire par inclinaison, et on verse sur le marc autant de chopines d'eau de rivière, qu'on avait de bouteilles remplies de noyaux et d'eau-de-vie. On fait encore infuser pendant cinq ou six heures, on coule la liqueur au travers d'un tamis, on rejette les noyaux comme inutiles, on verse le dernier produit avec la teinture, et on y fait infuser une quantité suffisante de vanille qu'on a préalablement coupée par morceaux.

Quand on veut passer à la composition, on fait clarifier autant de livres et demie de sucre qu'on a de pintes de teinture, et lorsque l'écume est blanche, on fait cuire *au fort boulet*, on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir, on mêle le tout ensemble, et pour le surplus, comme il a été dit.

On fait encore de l'eau de noyaux avec toutes les espèces de noyaux de prunes; mais comme ces noyaux, par leurs qualités, sont bien inférieurs à ceux dont nous avons fait usage, on ne doit y avoir recours que dans le cas où on serait dans l'impossibilité de s'en procurer d'autres.

Eau de cannelle.

La cannelle a trois principes actifs : l'un est spiritueux-huileux, le second résineux, et le troisième terréo-gommeux : on retire ces principes par le moyen de l'infusion dans l'esprit de vin, dans l'eau salée, et par la distillation.

La plupart des distillateurs font l'application de ces moyens de deux manières, dont l'une consiste à faire infuser dans l'eau-de-vie commune une quantité déterminée d'écorces de cannelle, qu'ils font ensuite distiller, à l'effet d'en retirer l'esprit aromatique, qu'ils destinent à être la base de leurs liqueurs spiritueuses, et l'autre, à faire infuser ou macérer la cannelle dans l'eau simple ou salée, qu'ils font distiller à

feu ouvert, à dessein d'en tirer une eau aromatique double ou simple, qu'il destinent à un autre usage.

L'eau-de-vie et l'esprit de vin dissolvent effectivement une plus grande quantité du principe résineux de la cannelle, dont ils se chargent; mais comme nous avons remarqué que ce menstrue spiritueux se charge également du sel urineux ammoniacal, et que cette saveur produisait dans notre liqueur un goût désagréable, nous avons évité cet inconvénient en appliquant d'abord seulement un menstrue aqueux, comme il suit.

On fait choix de deux livres de cannelle de l'île de Ceylan, qu'on appelle communément *la lettre rouge*, dont les écorces sont minces, odorantes, piquant la langue lorsqu'on mâche cette écorce; on la casse par morceaux, on la met dans un mortier de fonte, on y ajoute quatre onces de sel marin, on l'arrose avec un peu d'eau de rivière, et on la réduit grossièrement en poudre; on la jette avec sept pintes d'eau dans une cucurbite qu'on place dans son bain, et que l'on couvre de son chapiteau aveugle, on lute la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au 72e degré de chaleur, puis on démonte la calotte, on tire la cucurbite de son bain, on la place sur un fourneau, on la couvre d'un chapiteau armé d'un réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller à feu ouvert. Quand on a obtenu quatre pintes de liqueur, on change de récipient, on met le premier produit en réserve, on verse quatre autres pintes d'eau chaude dans la cucurbite par le tuyau de cohobation, et on continue la distillation jusqu'à ce qu'on ait encore obtenu la même quantité de liqueur; on met séparément ce second produit en réserve; on démonte l'appareil, on replace la cucurbite dans son bain, et on verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié sur le résidu; on la recouvre de son chapiteau aveugle, et on fait infuser comme ci-devant; puis on démonte la calotte à laquelle on subtitue

un chapiteau armé de son réfrigérant ; on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, on place le thermomètre dans le bain, et on procède à la distillation, qui doit s'exécuter depuis le 74ᵉ jusqu'au 79ᵉ degré. Quand on a obtenu huit pintes d'esprit, on change le récipient, on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante, on démonte l'appareil, et on met ce dernier produit en réserve pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Si l'on exécute ces différens procédés avec la même exactitude, on obtiendra 1° une eau très pénétrante, laiteuse, remplie d'une partie huileuse spiritueuse, d'une saveur aromatique très agréable. Cette huile ou ce liquide, étant spécifiquement plus pesant que l'eau, se précipite au fond du vaisseau ; c'est aussi ce qui nous fait observer qu'on doit agiter de temps à autre le vaisseau qui contient notre eau de cannelle, jusqu'à ce que l'huile essentielle soit intimement unie avec cette eau ; ce qui se connaît, lorsque sa couleur devient plus transparente.

2° En faisant infuser le marc de la cannelle dans l'esprit de vin, comme il a été dit plus haut, ce menstrue dissout la partie résineuse de cette écorce, et s'en charge de manière que le marc ne contient plus que le sel urineux ammoniacal qui se manifeste par la saveur du résidu, ce qui prouve que les produits de ces opérations ne contiennent que les principes actifs, agréables et balsamiques de la cannelle.

Quand notre eau de cannelle double, que nous appellerons eau de cannelle orgée, aura acquis la couleur transparente, on passera à la composition de la liqueur appelée cinnamomum. Pour cet effet, on mêle cette eau aromatique avec les huit pintes d'esprit de vin qu'on a distillées et mises en réserve ; on agite fortement le mélange, puis on fait clarifier et cuire au *fort boulet* dix-neuf livres de sucre ; lorsque ce sirop est refroidi et encore un peu tiède, on y verse

l'esprit de cannelle, auquel on ajoute sept ou huit gouttes d'essence d'ambre ; on agite encore le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quinze jours, puis on colle; on laisse éclaircir, on soutire avec un siphon, et on passe le dépôt à la chausse.

Eau d'œillet distillée et aromatisée de girofle.

Cette opération consiste à séparer la partie aqueuse et odorante qui réside dans les fleurs d'œillet, par le moyen de la macération et de la distillation. Pour cet effet, on fait choix d'œillets qui soient d'une belle couleur rouge foncée, vive, odorans, cueillis peu de temps après le lever du soleil, et dans un temps sec ; puis on les monde de leurs calices, et on en pèse vingt livres, qu'on pile avec une livre de sel marin dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte : on délaie ensuite dans huit pintes d'eau de rivière, et on fait macérer jusqu'à ce que le liquide se soit échauffé d'un ou deux degrés au-dessus de celui de l'atmosphère : alors on exprime fortement, et on verse la liqueur dans une cucurbite ; on délaie le marc dans six pintes d'eau tiède et on entretient ce liquide, pendant trois ou quatre heures, dans le même degré de chaleur ; on laisse refroidir, on exprime comme il a été dit, et on verse cette seconde infusion dans la même cucurbite, qu'on place ensuite dans son fourneau : on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, puis on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu huit pintes de liqueur, qu'on met en réserve ; on change de récipient, et on continue la distillation jusqu'à ce que ce qui coule ne donne plus d'odeur : on met séparément ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage que dans une seconde opération.

On choisit ensuite deux onces et demie de clous de girofle qui soient noirs, pesans, gras, qui brûlent presque la gorge,

d'une odeur excellente ; et qui laissent échapper une humidité huileuse lorsqu'on les presse ; et quand on a fait un bon choix, on les réduit grossièrement en poudre, qu'on jette dans une cucurbite, avec les huit pintes d'eau d'œillet qu'on a mises en réserve ; on la place dans son fourneau, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, et on entretient le liquide, pendant trois jours, au 50e degré, en observant d'agiter comme il a été dit ; puis on démonte la calotte, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant ; on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu quatre pintes de liqueur, qu'on met en réserve ; puis on rallentit le feu, et on verse une pinte d'eau froide dans la cucurbite, à l'effet d'arrêter la distillation : on démonte le chapiteau, on place la cucurbite dans son bain et on y verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié, qu'on agite avec le résidu ; on couvre le vaisseau de son chapiteau aveugle, on lute la jointure, on entretient le liquide, pendant deux jours, au 50e degré ; puis on laisse refroidir, on démonte la calotte, à laquelle on substitue un chapiteau armé de son réfrigérant; on ajuste le serpentin avec le récipient et on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante ; on démonte l'appareil ; on met cet esprit aromatique en réserve, et on jette ce qui reste comme inutile.

Quoique ces deux différentes espèces d'esprit puissent acquérir plus de qualité en vieillissant, on peut néanmoins passer à la composition trois mois après leur distillation. Pour cet effet, on clarifie et on convertit vingt et une livres de sucre en huile, suivant la méthode indiquée ci-dessus ; et quand cette opération est finie, on retire le vaisseau du feu, on l'expose pendant cinq ou six jours à un air libre, et comme ce sirop ne doit être décuit qu'en raison des quatre pintes d'eau d'œillet qui doivent y entrer, et qui servent à l'étendre davantage, nous avertissons, une fois pour toutes, que ce sirop huileux ne doit s'étendre qu'en raison

des eaux aromatiques qui doivent le porter à son degré de consistance. Lorsque ce sirop est refroidi, il se convertit, en partie, en une masse solide, à peu près semblable aux huiles congelées. Dans cet état, on y verse l'eau aromatique, on place le vaisseau sur un feu très doux, et on agite le liquide jusqu'à ce que le sirop soit dissous : alors on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir, et on y verse l'esprit aromatique de girofle, dans lequel on a préalablement fait dissoudre six ou sept gouttes de notre essence d'ambre ; puis on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quinze jours, on fait clarifier suivant notre méthode, et on a, par ce moyen, une huile de girofle dulcifiée très agréable.

Eau de fleurs d'oranger.

Lorsqu'on a fait choix de douze livres de fleurs d'oranger, on sépare les calices et les pistiles, qu'on met en réserve pour en faire l'usage que nous dirons ci-après ; on jette les pétales et les étamines dans une cucurbite avec huit pintes d'eau de rivière (on sait que la cucurbite ne doit être remplie qu'aux deux tiers de sa capacité), on la place dans son fourneau, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient; on lute les jointures, et on fait distiller au petit filet, mais bien soutenu. Quand on a obtenu quatre pintes de liqueur, on change de récipient, et on verse quatre pintes d'eau chaude dans la cucurbite par le tuyau de cohobation ; on agite le liquide avec une baguette, et on continue l'opération jusqu'à ce qu'on ait encore obtenu trois pintes de liqueur ; puis on démonte le tout, et on met ces deux différentes espèces d'eau de fleurs d'oranger en réserve : savoir, la première, sur la superficie de laquelle flotte l'huile essentielle, dans un vaisseau de grais, au bas duquel on fait ajuster un robinet d'étain, pour n'en faire usage que six mois après sa distillation; et la

seconde, qui est simple, dans un vaisseau de verre, pour ne l'employer qu'après avoir été distillée sur de nouvelles fleurs.

A l'égard des calices et des pistiles, on les écrase légèrement, on les jette dans une poêle avec huit pintes d'eau de rivière, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois heures au 60e degré, on laisse refroidir pendant douze heures, puis on jette le tout dans une cucurbite, et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu quatre ou cinq pintes de liqueur, qu'on mêle avec de l'eau de fleurs d'oranger simple, et qu'on destine au même usage.

Eau de mélisse simple.

On prend une bonne quantité de mélisse récemment cueillie, et lorsqu'elle est dans toute sa vigueur, on la pile dans un mortier avec un peu de sel marin qu'on mêle ave chacune des parties qu'on pile à la fois : on la jette dans un pot de grès ou de terre non vernissée. Quand cette opération est finie, on humecte cette pâte avec de l'eau de mélisse de l'année précédente, ou avec de l'eau de rivière ; on couvre le pot, on laisse infuser jusqu'à ce que cette plante ait perdu son goût et son odeur herbacée ; alors on exprime sous la presse, on verse la liqueur dans une cucurbite qu'on couvre de son chapiteau, et on jette le marc dans le même pot, on le délaie avec de l'eau tiède, et on laisse encore en digestion pendant deux jours ; on exprime comme ci-devant, on verse le liquide dans la même cucurbite par le tuyau de cohobation, on jette le marc comme inutile, et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait retiré la moitié de l'eau qu'on a versée sur la mélisse.

Quand on veut accélérer le degré de perfection que doit avoir cette eau de mélisse, on expose le vaisseau à l'ardeur du soleil, ou bien on la verse dans une cucurbite qu'on place dans son bain, on la couvre d'une calotte aveugle,

puis on échauffe et on entretient le liquide pendant huit jours au 50e degré; mais dans l'un et l'autre cas, il convient de tenir bien exactement bouché le vaisseau qui contient cette liqueur, car l'action du feu ou du soleil dissiperait les parties aromatiques, à mesure qu'elle en procurerait le développement.

Eau de rose.

Cette opération consiste à séparer les parties aqueuses et odorantes qui résident dans les fleurs de rose, par le moyen de la digestion et par la distillation.

Il y a des artistes qui font distiller les roses au bain-marie, parce que la substance mucilagineuse de ces fleurs fait qu'elles s'attachent et se brûlent au fond du vaisseau, lorsqu'on les distille à feu nu; mais comme nous avons remarqué que le principe aromatique, qui est un des principes constitutifs de la rose, s'élevait plus facilement avec l'eau étant distillé à feu ouvert, nous avons cru devoir préférer cette méthode, en observant néanmoins ce qui suit.

On choisit vingt-deux livres de roses pâles, les plus odorantes, d'une belle couleur vive, fraîchement cueillies, et avant le lever du soleil (car celles qui sont cueillies après le coucher de cet astre, contiennent moins de principes), on les monde de leurs calices, on les jette dans un mortier de marbre, on les réduit en pâte, qu'on verse ensuite dans un vaisseau de grès ou de terre non vernissée. Après cette opération, on fait fondre une livre de sel marin dans cinq pintes d'eau de rivière, puis on délaie cette pâte avec l'eau salée, et on laisse en digestion jusqu'à ce que le liquide se soit échauffé à un degré au-dessus de celui de l'atmosphère : alors on verse le tout dans un gros linge, on exprime fortement sous la presse, on verse la liqueur dans une cucurbite, on délaie encore le marc dans cinq pintes

d'eau tiède, et on entretient ce liquide pendant quatre ou cinq heures dans le même degré de tiédeur; puis on laisse refroidir, on exprime, comme il a été dit, et on verse cette seconde teinture dans la même cucurbite qu'on place ensuite sur le fourneau; on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, puis on échauffe et on fait distiller jusqu'à ce qu'on ait obtenu quatre pintes de liqueur; on change de récipient, et on continue la distillation jusqu'à ce que la liqueur qui en découle, ne donne plus d'odeur, et on met ce dernier produit en réserve, pour n'en faire usage que dans une seconde opération; puis on fait dissoudre quatre gouttes d'huile essentielle de cédrat et quatre ou cinq gouttes d'essence éthérée d'ambre, dans un poisson d'esprit de vin rectifié, qu'on verse dans le vaisseau qui contient le premier produit, on agite fortement, et par ce moyen on a une excellente eau de rose qu'on met en réserve, et dont on ne doit faire usage que six mois après.

Eau de mélisse des Carmes.

Prenez mélisse citronée en fleurs et récente, deux livres un quart; six beaux citrons d'Italie; noix muscades, trois onces; coriande, six gros; girofle, cannelle de la Chine, de chaque, trois onces; racines sèches d'angélique de Bohême, deux onces; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On prend de la mélisse fraîche et en fleurs, on la monde de ses tiges et on en pèse la quantité prescrite; on zeste les citrons, on concasse les autres substances, et on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin; on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau dont on bouche exactement le bec, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant deux ou trois jours. Quand l'ap-

pareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on lute les jointures, et l'on procède à la distillation, pour retirer huit pintes de produit, que l'on peut rectifier, et en retirer sept pintes si on veut l'avoir encore plus spiritueuse.

Vertus. Cette eau est stomachique, céphalique, vulnéraire, tonique, propre à dissiper les vapeurs et la mélancolie. La dose ordinaire et d'une cuiller à café, étendue dans un demi-verre d'eau; on l'emploie aussi à l'extérieur, comme l'eau vulnéraire, et aux mêmes usages.

Eau vulnéraire spiritueuse.

Prenez fleurs et feuilles récentes de sauge, d'angélique, d'absinthe, de sariette, de fenouil, de mentastrum, d'hyssope, de mélisse citronnée, de basilic, de rue, de thym, de marjolaine, de romarin, de calament, de serpolet, de fleurs de lavande, de chacune, huit onces; esprit de vin rectifié à trente-six degrés, neuf pintes.

On monde toutes ces substances de leurs tiges, on en pèse séparément la dose prescrite, et on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin; on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau dont on bouche exactement le bec, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant trente-six ou quarante-huit heures. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on procède à la distillation pour retirer huit pintes de produit.

Eau de Cologne.

Prenez esprit de vin rectifié à trente-six degrés, neuf pintes; eau de mélisse des Carmes, trois chopines; essence de bergamote, quatre onces; essence de fleurs d'oranger ou néroli, deux gros; essence de cédrat, trois gros; essence de

citron, quatre gros; essence de romarin, quatre gros; teinture de benjoin, une once.

On met toutes ces substances dans une grande bouteille; on agite le mélange, et l'eau de Cologne est faite. Cependant, comme elle peut s'employer intérieurement, il est à propos de la rectifier. On y procède comme pour l'eau de mélisse, et on en retire une pinte de moins que la quantité employée.

Eau de miel odorante.

Prenez miel blanc, coriandre, de chaque deux livres; vanille du Mexique, une once et demie; écorces récentes de citrons, quatre onces; girofle, muscade, de chaque, deux onces; styrax, calamite, benjoin, de chaque, deux onces; esprit de rose, de fleurs d'oranger, de chaque, une pinte; esprit de vin rectifié à trente-six degrés, neuf pintes.

On concasse toutes les substances sèches, on les met avec le miel et les zestes de citrons, dans la cucurbite d'un alambic, on verse l'esprit de vin par dessus, on couvre la cucurbite de son chapiteau, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré pendant trente-six ou quarante-huit heures. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on distille jusqu'à siccité, on démonte l'appareil, on nettoie la cucurbite, on y remet le produit avec les esprits de rose et de fleurs d'oranger, qu'on rectifie pour en retirer une pinte ou trois chopines de moins que la quantité employée.

Eau royale.

Prenez macis, muscade, de chaque, deux onces; huile essentielle de cédrat, deux onces; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On concasse la muscade et le macis, on les met dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau,

on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entrétient le mélange au 50e degré pendant vingt-quatre ou trente-six heures. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on distille jusqu'à siccité; on démonte l'appareil, on nettoie la cucurbite, on y remet le produit avec l'huile essentielle de cédrat, que l'on rectifie ensemble, pour en retirer une pinte de moins que la quantité employée. Cette eau ne sert ordinairement que pour la toilette.

Eau de beauté.

Prenez fleurs et feuilles de thym récentes, dix-huit onces; fleurs et feuilles de marjolaine récente, dix-huit onces; esprit de vin rectifié, neuf pintes.

On met ces trois substances dans la cucurbite d'un alambic, qu'on place dans son bain marie, on la couvre de son chapiteau, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50° degré pendant trente heures. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on distille jusqu'à siccité, après quoi on rectifie le produit.

CHAPITRE V.

—

HUILES. — CRÈMES. — ÉLIXIR, etc.

—

Huiles d'anis et de fenouil.

On trouve deux espèces de graines de fenouil dans les boutiques, l'une vulgaire, et l'autre, qui est plus douce,

nous est apportée de Florence : la vulgaire est moins estimée, l'autre, plus recherchée, est d'un grand usage en médecine. Le fenouil ordinaire croît çà et là dans la campagne, et le doux n'est cultivé que dans les jardins ; ce dernier vient en abondance dans l'Etrurie et dans le territoire de Rome, c'est pourquoi on l'appelle fenouil romain. Ses semences sont oblongues, verdâtres, cannelées, spadissées, blanchâtres, ou d'un pâle jaunâtre, d'un goût doux et en même temps un peu âcre, d'une odeur gracieuse, aromatique. Les semences de fenouil ordinaire ont du rapport avec les précédentes ; elles sont cependant un peu plus longues et moins épaisses, plus fades et d'une plus grande âcreté.

Les semences du fenouil, surtout du romain, sont remplies d'une huile douce et aromatique, d'où elles tirent leurs vertus principales.

Les semences de grand et petit anis ont beaucoup de rapport avec celles du fenouil, relativement à leurs principes constitutifs, à leur nature, leurs vertus, et à l'usage qu'on en fait : c'est pourquoi nous les comprendrons dans un seul et même article, et la formule de l'un pourra servir pour l'autre, parce que les quantités et les procédés qu'on emploie sont les mêmes.

Ces semences sont petites, arrondies, terminées en pointes, cannelées, verdâtres ou d'un verdâtre spadissé, d'une odeur gracieuse, pénétrante et balsamique, d'une saveur doucinâtre et aromatique. On sème beaucoup d'anis dans la Thuringe et dans le territoire de Pamberg ; c'est de là qu'on en transporte tous les ans partout une grande quantité ; il croît néanmoins dans bien d'autres pays, et l'espèce qui vient de l'île de Malte est reconnue pour la meilleure.

La semence d'anis étoilé, appelée badiane, nous vient de l'Inde orientale et de la Russie : la plante dont le caractère spécifique ne paraît pas encore assez connu, s'appelle étoilée, et croît, à ce qu'on dit, dans la Chine, dans la Tartarie

orientale et les Philippines. Il y a une très grande différence entre l'anis étoilé ordinaire, et l'anis de la Chine, par rapport aux principes, et les parties huileuses-résineuses paraissent plus chaudes dans le dernier.

Il n'y a rien de particulier à dire sur les vertus de ce végétal, si ce n'est que son action est plus vive, et absolument la même que celles des semences de fenouil et d'anis : or, comme le principe gommeux qui réside dans ces semences est peu considérable, et que leurs vertus dépendent uniquement de leur huile essentielle éthérée, ainsi que de leur substance résineuse, il est aisé de voir que l'infusion et la distillation spiritueuse de ces semences doivent être préférées aux infusions et aux distillations aqueuses : ainsi, quand on a fait choix de quatre livres de graines d'anis, on les pile dans un mortier, on les réduit grossièrement en pâte, qu'on jette avec neuf pintes d'esprit de vin rectifié dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lute la jointure, on échauffe et on entretient ce liquide pendant trois jours au 50e degré, en observant d'agiter autant de fois que la liqueur se refroidit, après quoi on démonte la calotte, on ajuste un chapiteau armé de son réfrigérant, avec le serpentin et le récipient, on lute les jointures, et on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante ; quand cette opération est environ à moitié faite, on verse deux ou trois pintes d'eau chaude par le tuyau de cohobation, et on continue jusqu'à ce que la liqueur qui coule commence à devenir blanche.

Lorsqu'on veut passer à la composition, on fait clarifier vingt et une livres de sucre, et quand l'écume qui monte est blanche, on fait cuire ce sirop *au cassé*, et on le convertit en huile, comme il a été dit ci-devant ; puis on retire le vaisseau du feu, on y verse deux cuillerées à café d'esprit acide de citron, on agite ce sirop avec l'écumoire ; quand il est totalement refroidi et que le goût de *cuit* ne se fait plus sen-

tir, on y verse l'esprit d'anis, dans lequel on a préalablement fait dissoudre sept ou huit goutte de notre essence éthérée d'ambre; on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quatre ou cinq jours, puis on colle avec le blanc d'œuf, on laisse éclaircir, on soutire, et on passe le dépôt à la chausse.

Quand on veut teindre cette liqueur en rouge, on enveloppe deux pierres de tournesol dans un linge qu'on jette dans deux pintes d'eau avec deux onces de cochenille, on fait bouillir jusqu'à réduction de moitié, puis on coule au travers du tamis; on jette le marc dans le vaisseau avec la même quantité d'eau, qu'en fait également réduire et couler au travers d'un tamis, on jette cette teinture dans le sirop qu'on a observé de n'étendre qu'en raison de la quantité de liquide colorant qui doit y entrer; on jette le marc dans l'esprit aromatique d'anis qu'on a mis en réserve, à l'effet d'en tirer ce qui lui reste de partie colorante, par le moyen de l'infusion qui peut s'effectuer en vingt-quatre heures, si l'on emploie le même moyen dont on a fait usage dans l'infusion de la graine d'anis. Cette opération étant finie, on verse l'esprit et le marc dans le sirop qui a été préparé, on agite le mélange, on le met dans de grosses bouteilles de verre, et on fait éclaircir.

Huile d'anis jaune.

Quand on a fait choix de trois livres de graines d'anis de l'île de Malte, qui soient de l'année, on les jette dans une bassine bien propre et bien sèche; on la met sur un feu très modéré, puis on agite et on frotte cette graine avec les paumes des mains, aussi long-temps qu'il est nécessaire pour détacher les petites queues, ainsi que les pellicules poudreuses qui lui sont fortement adhérentes; on la jette ensuite dans un tamis de crin, qui soit assez clair pour que ces particules passent au travers, on continue de frotter avec la

main, et quand cette graine est totalement dépouillée de ses parties hétérogènes, on la jette, avec neuf pintes de notre eau-de vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, on échauffe et on entretient le liquide, pendant trois ou quatre jours, au 50e degré, en observant d'agiter ce liquide avec une baguette, comme il a éte dit; lorsque tout est bien refroidi, on démonte le vaisseau, on coule la liqueur au travers d'un tamis, on y ajoute sept ou huit gouttes de notre essence d'ambre, et on la met en réserve, puis on jette cette graine dans la même cucurbite, avec quatre pintes d'eau de rivière; on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante, et on mêle le produit avec la teinture d'anis.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait clarifier, et on convertit en huile la même quantité de sucre que pour l'anis de la première composition, et quand ce sirop est refroidi, on y verse ensuite la teinture d'anis, on agite le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles, et on fait éclaircir suivant la méthode.

Huile de vanille.

Les mêmes raisons qui nous ont portés à placer l'histoire naturelle de la cannelle à l'article qui traite de chocolat, nous ont déterminés à y ranger également celle de la vanille, et nous y renvoyons le lecteur. Nous nous renfermerons à observer ici que la meilleure qualité de vanille vient du Mexique par la voie de Cadix, et qu'elle se distingue par son odeur, sa saveur et sa couleur qui doit être d'un brun foncé, brillante sans être luisante. La couleur de celles qu'on nous apporte du Pérou se confond si bien avec celle de la vanille du Mexique, qu'on ne peut distinguer celle-ci que par son odeur, qui est plus fine et plus pénétrante : ainsi quand on aura fait choix de la vanille dont les gousses soient

longues de six pouces, assez grosses, pesantes, bien remplies, d'un bon goût, d'une odeur vive, pénétrante et agréable, on en coupe quatre onces par petits morceaux qu'on jette, avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée, dans une cucurbite qu'on place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute bien hermétiquement la jointure, puis on échauffe et on entretient pendant huit jours ce liquide au 50e degré de chaleur; on le laise encore cinq ou six jours dans le même vaisseau, et pendant ce temps on fait clarifier, et on convertit vingt et une livres de sucre en huile : après cette opération, on retire le vaisseau du feu, et on l'expose pendant quatre ou cinq jours à un air libre, à l'effet de faire perdre à ce sirop huileux le goût de *cuit* qui absorberait une partie du parfum de la vanille; le tout étant ainsi disposé, on démonte le vaisseau, on verse la teinture et le fruit dans le sirop, on y ajoute cinq ou six gouttes de notre essence éthérée d'ambre, on agite fortement le mélange, on le verse dans des vaisseaux qu'on tient bien bouchés; on laisse reposer pendant quinze jours, puis on colle; on laisse éclaircir, on soutire, et on passe le dépôt au travers de la chausse de drap.

Par ce moyen, on a une liqueur huileuse, et qui est d'autant plus agréable qu'elle contient tous les principes de la vanille. Lorsqu'on veut lui donner une belle couleur d'or, on jette une demi-once de cochenille dans le sirop ou dans la teinture de vanille; et quand on voudra lui communiquer une belle couleur rouge, on suivra les mêmes procédés qui ont été décrits ci-dessus.

La vanille contient une certaine humeur huileuse-résineuse, subtile et odorante, qu'on extrait facilement, par le moyen de l'eau simple, d'un sirop approprié, et par l'esprit de vin; si bien qu'après avoir tiré la teinture, la gousse reste sans odeur et sans suc.

Huile d'œillet.

De toutes les différentes espèces d'œillets connus, nous ne

faisons usage que de ceux qui sont de couleur écarlate foncée, qui ont l'odeur de girofle, et appelés vulgairement œillets à ratafiat.

Dans l'analyse chimique de cinq livres de ces fleurs séparées de leurs calices, et distillées à la cornue, elles ont donné neuf onces deux dragmes douze grains de liqueur limpide, de l'odeur et de la saveur du clou de girofle, obscurément acide; trois livres huit dragmes trente-six grains de liqueur d'abord odorante, un peu acide, ensuite empyreumatique, manifestement acide et austère; une once six dragmes quarante-deux grains d'huile roussâtre, imprégnée de sel volatil urineux, et deux onces trois dragmes cinquante-trois grains d'huile épaisse comme de l'extrait.

La masse noire restée dans la cornue pesait cinq onces quatre dragmes quarante-huit grains, laquelle étant calcinée pendant dix heures, a laissé une once sept dragmes quarante-sept grains de cendre noirâtre, dont on a tiré par la lixiviation, cinq dragmes trente-six grains de sel fixe purement alkali; la perte des parties dans la distillation a été de quatre onces six dragmes vingt-quatre grains, et dans la calcination, de trois onces quatre dragmes quarante-deux grains.

D'après cette analyse, on voit clairement que la distillation de ces fleurs doit cesser lorsque l'odeur de la liqueur qui en découle commence à s'affaiblir sensiblement.

Quand on a fait choix des fleurs d'œillet, comme il vient d'être dit, on les monde de leurs pistiles, on en pèse douze livres qu'on met dans un vaisseau de grès avec neuf pintes de notre eau-de-vie rectifiée; on bouche, on lute bien hermétiquement ce vaisseau, et on laisse infuser pendant un mois, on coule la liqueur au travers d'un tamis de crin, on exprime le marc avec les mains, on jette ce marc dans une cucurbise avec quatre ou cinq pintes d'eau de rivière, on la place dons son bain, on la couvre d'un chapiteau, on ajuste

le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante, on démonte l'appareil, on verse le produit dans la teinture d'œillet, on y fait infuser demi-once de cannelle, et un mois après cette opération, on passe à la composition.

Pour cet effet, on fait clarifier et on convertit vingt et une livres de sucre en huile, qu'on expose pendant cinq ou six jours à un air libre ; puis on délaie ce sirop avec deux pintes de notre eau distillée d'œillet, aromatisée de girofle ; on y verse ensuite la teinture spiritueuse qui a été mise en réserve, on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quinze jours, on colle et on fait éclaircir suivant la méthode.

Huile de rose.

Cette liqueur est composée avec l'eau distillée des roses pâles, et l'esprit de vin aromatisé par le bois de rose.

Le bois de Rhodes ou de roses est solide, compacte, d'une couleur brunâtre, jaune ou orangée, d'une saveur huileuse, un peu amère, balsamique, d'une odeur pénétrante, rosacée, très gracieuse. La plante dont les racines, le tronc et les plus gros rameaux fournissent ce bois, doit être mise au nombre des arbrisseaux : il croît principalement dans la Syrie et les îles de Rhodes et de Chypre; le tronc est quelquefois gros comme le bras d'un homme ; il faut choisir le bois droit, pesant, dense, gras, bien résineux, et d'un jaune foncé tirant un peu sur le roux ou sur le brunâtre ; il répand un odeur de roses d'abord forte, et ensuite gracieuse, lorsqu'on le ratisse avec un couteau ; il est rempli de principes huileux, spiritueux, gommeux et résineux. On ne peut exactement déterminer le poids de l'huile éthérée substantielle, parce que la quantité qu'on en tire par la distillation humide, varie considérablement par rapport à la plus ou moins bonne quantité du bois : en effet, une livre de bois en donne tantôt

demi-once, tantôt deux ou trois gros, d'autres fois quelques scrupules seulement. L'huile fraîche est de couleur d'or; mais elle rougit un peu avec le temps; le principe fixe résineux est en plus grande quantité que le gommeux, et on peut séparer d'une once du meilleur bois environ trois gros d'extrait spiritueux, et deux gros d'extrait aqueux. La première teinture spiritueuse est de couleur d'orange, tirant sur le rouge, ou plutôt d'un jaune rougeâtre, d'une odeur gracieuse de rose, un peu âcre, balsamique, et légèrement austère-amère, etc.

Lorsqu'on a fait choix d'une livre de bois de rose, on le râpe, ou on le coupe par petites lames très fines; on le jette dans un mortier, on humecte de temps à autre avec un peu d'eau, et on pile jusqu'à ce que ces particules de bois soient grossièrement réduites en poudre, puis on jette cette poudre dans une cucurbite avec neuf pintes et demie d'esprit de vin rectifié; on la place dans son bain-marie, on couvre de sa calotte aveugle, on lute la jointure, on échauffe et on entretient le liquide, pendant trois jours, au 71e degré de chaleur; ensuite on démonte la calotte, à laquelle on substitue le chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, et on fait distiller jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, on rejette le résidu, on nettoie le vaisseau, on y verse le produit avec trois ou quatre pintes d'eau de rivière, et on échauffe le liquide comme ci-devant; on démonte la calotte, on couvre la cucurbite de son chapiteau, on ajuste le serpentin avec le récipient, et on fait distiller jusqu'au 81e degré; on change de récipient, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte le tout, on nettoie le vaisseau, on y verse le produit avec la même quantité d'eau, on le recouvre de son chapiteau, on échauffe, et on procède à la seconde rectification qui doit s'exécuter depuis le 74e jusqu'au 79e degré; on change de récipient, et on continue la distillation

jusqu'au degré de l'eau bouillante; on met ce dernier produit avec celui qui a été mis en réserve, pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une seconde opération.

Au moyen de ces rectifications, on a un esprit de rose fort agréable, et dépouillé de toute âcreté étrangère. Nous observons néanmoins que cet esprit aromatique acquiert plus de qualité en vieillissant, ou en le faisant circuler pendant quatre ou cinq jours au 50e degré de chaleur.

Lorsqu'on passe à la composition, on fait clarifier, et on convertit vingt et une livres de sucre en huile, qu'on expose à un air libre pendant qu'on prépare la partie colorante. Pour cet effet, on mesure trois pintes de bonne eau de rose, dans lesquelles on jette d'abord deux onces de cochenille entière, et ensuite deux pierres de tournesol enveloppées dans un linge; on agite deux ou trois fois chaque jour, et jusqu'à ce que la liqueur soit fortement imprégnée de la couleur rouge; puis on la coule au travers un tamis, on la met en réserve, et on jette le marc dans le vaisseau qui contient l'esprit de rose, qu'on agite également jusqu'à ce que cet esprit se soit chargé de toute la partie colorante; alors on délaie son sirop huileux avec les trois pintes d'eau de rose colorée, on coule l'esprit aromatique de rose au travers d'un tamis, on y fait dissoudre environ un demi-gros d'essence de cédrat et sept ou huit gouttes de notre essence d'ambre; on exprime légèrement le marc de cochenille, qu'on rejette ensuite comme inutile; on mêle et on agite fortement ces liquides ensemble, et on verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer pendant huit jours, et on fait éclaircir suivant la méthode déjà indiquée.

Huile de Vénus.

Lorsqu'on a choisi de la vanille, on en coupe deux onces

par petits morceaux ; on les jette dans une cucurbite qu'on place dans son bain, et dans laquelle on verse huit pintes de notre eau-de-vie rectifiée ; on la couvre d'un chapiteau aveugle, on échauffe et on entretient ce liquide pendant sept ou huit jours au 50e degré ; on le laisse encore dans le vaisseau autant de temps, pendant lequel on fait clarifier, et on convertit vingt et une livres de sucre en huile ; et quand l'opération est finie, on retire le vaisseau du feu, on l'expose pendant quatre ou cinq jours à un air libre, puis on verse une pinte d'eau de cannelle orgée et la même quantité d'eau d'œillet distillée et aromatisée de girofle, dans le sirop qui a été préparé, et dont la totalité ne doit produire qu'onze pintes de liquide. Le tout étant ainsi disposé, on démonte le vaisseau qui contient la teinture de vanille ; on la verse dans le sirop avec une chopine d'esprit d'oranger ; on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, et on fait éclaircir suivant notre méthode.

Huile de café.

Cette liqueur est composée d'esprit de vin rectifié, de la teinture qu'on tire de la graine du café grillé, et de sucre, dont on commence d'abord la préparation.

Pour cet effet, on fait clarifier dix livres de sucre ; et quand le sirop est cuit au cassé, on le retire promptement du feu, on agite fortement avec une spatule, et jusqu'à ce que ce sirop soit converti en poudre aussi sèche et aussi solide que le sucre en pain. Quand cette première opération est finie, on expose le vaisseau pendant quatre ou cinq jours dans un lieu sec et à un air libre ; puis on fait choix de deux livres de graines de café moka trié, on le torréfie à un feu modéré, et quand il a acquis une belle couleur de marron-clair, tirant sur le violet, on le jette dans un vaisseau, on le vanne, tant à l'effet d'ex-

pulser toutes les pellicules qui s'en sont détachées en le grillant; que pour faire évaporer toute la fumée qui s'en exhale : on jette cette graine toute chaude dans une cucurbite, dans laquelle on a préalablement versé quatre pintes d'eau tiède; on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on échauffe et on entretient le liquide pendant deux heures au 78e degré, on laisse refroidir pendant une demi-heure, on démonte la calotte, on coule la liqueur au travers d'un tamis, on rejette la graine comme étant sans vertu, et on verse cette teinture de café sur le sucre qui a été préparé, et quand il est totalement fondu et refroidi, on le mêle avec quatre pintes d'esprit de vin rectifié, on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant quatre ou cinq jours, puis on colle; et quand cette liqueur est éclaircie, on soutire et on passe le dépôt à la chausse.

Huile des sept graines.

Après avoir fait choix de quatre onces de graines d'anis, deux onces de graines d'angélique, deux onces de graines carvi, deux onces de cumin, six onces de coriandre, quatre onces de fenouil et deux onces d'anet, on écrase et l'on jette ces semences dans une cucurbite, avec huit pintes d'alcool ou esprit de vin rectifié, on la place dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, on échauffe et on entretient le liquide, pendant deux jours, au 71e degré; puis on ajoute trois pintes d'eau tiède qu'on verse par le tuyau de cohobation : on agite le mélange avec une baguette qu'on introduit dans le vaisseau, et on continue l'opération comme ci-devant; après quoi on démonte la calotte, on ajuste le chapiteau armé de son réfrigérant avec le serpentin et le récipient, puis on procède à la distillation, et on laisse couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'apareil, on jette le résidu, et on met le produit en réserve.

Quand on passe à la composition, on fait clarifier et on convertit vingt et une livres de sucre en huile, qu'on expose quatre ou cinq jours à un air libre ; puis on verse dans le sirop l'esprit aromatique qu'on a mis en réserve, on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre, on laisse reposer pendant huit jours, et on fait éclaircir suivant la méthode déjà indiquée.

Créme de fleurs d'oranger.

On choisira quatre livres de fleurs d'oranger fraîchement cueillies, bien nourries et bien sèches, c'est-à-dire que ces fleurs soient privées de toute humidité étrangère ; car nous avons remarqué que quand elles ont été cueillies peu de temps après la pluie, ou qu'elles ont été mouillées à dessein d'en augmenter le poids, ou de leur donner un nouvel air de fraîcheur, il arrive ce qui a déjà été dit au chapitre des *principes généraux*, que l'humidité surabondante dont ces fleurs sont chargées, produit un mouvement de fermentation assez considérable pour occasioner non seulement l'évaporation de l'esprit recteur, mais qui fait encore que le goût de vert ou acerbe du calice et du pistile se mêle et absorbe la majeure partie du parfum de la fleur.

On doit observer que les premières fleurs qui paraissent sur l'arbre, sont mieux nourries et plus remplies de principes odorans que les dernières qu'on recueille, et que celles qu'on récolte en automne contiennent encore moitié moins de parfum, que celles qui paraissent au commencement de l'été.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces fleurs, on détache avec précaution les feuilles ou pétales du calice, et on les met chacune séparément en réserve, après quoi on pèse deux livres de ces pétales, qu'on fait infuser pendant deux heures dans huit pintes de notre esprit de vin rectifié ; puis on coule la liqueur au travers d'un tamis, on la met en réserve

dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, et on jette les pétales dans une cucurbite avec quatre pintes d'eau de rivière ; on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on ajuste le récipient, on lute les jointures, on place le thermomètre dans le bain, et on fait distiller au même degré de chaleur que pour la rectification de l'esprit de vin. Lorsque la liqueur du thermomètre est montée jusqu'au 78e degré, on change de récipient, on verse le premier produit dans le vaisseau qui contient l'esprit qu'on a mis en réserve, on augmente le feu, on continue la distillation jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante, on met ce dernier produit en réserve, à l'effet d'être rectifié dans une seconde opération. La distillation étant finie, on démonte l'appareil, et on commence la composition.

Pour cet effet, on fait fondre dix-neuf livres de sucre en pain dans cinq pintes d'eau, dans l'une desquelles on a préalablement fouetté deux blancs d'œuf; puis on fait clarifier suivant la méthode, c'est-à-dire, en ralentissant le feu lorsque le liquide commence à bouillir, et en observant de jeter peu à peu de l'eau froide sur les bouillons, jusqu'à ce que toute l'écume soit montée et qu'elle soit devenue blanche. Ce sucre étant cuit au *perlé*, et refroidi, doit produire neuf à dix pintes de sirop : alors on y ajoute l'esprit aromatique de fleurs d'oranger, et ces deux liquides étant mêlés ensemble, on agite fortement le mélange, on le verse dans de grosses bouteilles de verre qu'on tient bien bouchées; on laisse reposer pendant trois jours, et on colle la liqueur avec deux ou trois blancs d'œuf qu'on fouette dans un demi-setier d'eau de pluie; et lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire avec un siphon, et on passe le dépôt au travers d'une petite chausse de drap; on mêle la liqueur qui en découle avec celle qui a été soutirée, puis on la met en réserve dans de petites bouteilles, pour en user au besoin.

A l'égard des boutons de la même fleur qu'on a réservés, on en sépare les étamines, on les met dans une chopine d'eau de rivière, puis on écrase légèrement les calices et les pistiles, on les jette dans une poêle avec cinq pintes d'eau qu'on échauffe et qu'on entretient, pendant trois heures, jusqu'au 50e degré de chaleur. Enfin, douze heures après cette opération, on jette le tout ensemble dans une cucurbite qu'on place dans son fourneau; on la couvre de son chapiteau, on lute les jointures, et on fait distiller au petit filet, jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pinte ou trois chopines d'eau de fleurs d'oranger, qu'on trouvera être encore d'une qualité supérieure, et qui ne sera point imprégnée du même goût de vert que celle qu'on nous apporte de Grasse ou des îles d'Hyères, parce que le degré de coction que nous avons fait subir aux boutons, avant de les soumettre à la distillation, sert à les mûrir, et à faire évaporer la majeure partie de cette saveur désagréable.

Autre composition.

On choisira quatre livres de fleurs d'oranger, comme il a été dit ci-dessus; on sépare avec précaution les pétales et les étamines des calices et des pistiles, on met ces derniers en réserve, pour en faire l'usage que nous dirons ci-après. Cette opération étant finie, on met les pétales et les étamines dans une poêle, avec six pintes d'eau de rivière; on place le vaisseau sur le feu qu'on a préparé dans un fourneau; on échauffe et on entretient le liquide, pendant trois heures, au 50e degré de chaleur. On retire le vaisseau du feu, et on l'expose, pendant vingt-quatre heures, à un air libre; puis on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on le met en réserve, pour en faire usage avec les calices, comme on le verra ci-après. On jette ces fleurs dans la même quantité d'eau froide, et lorsqu'elles y ont séjourné pendant une

heure, on coule de nouveau au travers d'un tamis, et on enveloppe la fleur dans un gros linge, qu'on met ensuite sous la presse, à l'effet d'en exprimer tout l'eau. On délaie ensuite ces fleurs dans huit pintes d'esprit de vin rectifié, on verse le tout dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lute la jointure, on place le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide pendant trois jours, à raison de quatorze heures par jour, au 50e degré de chaleur, et autant de fois que la liqueur se refroidit, on l'agite fortement avec une baguette qu'on introduit dans la cucurbite par le tuyau de cohobation; puis, vingt-quatre heures après, on démonte l'appareil, on coule le liquide au travers d'un tamis plus serré que le précédent, on met la liqueur en réserve dans un vaiseau qu'on tient bien bouché, on jette les fleurs dans la même cucurbite, avec quatre pintes d'eau de rivière; on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on ajuste le récipient, on lute les jointures, et on fait distiller jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante. On démonte le tout, on verse le produit dans le vaisseau qui contient la teinture, et lorsqu'on veut procéder à la composition, on suit exactement la même méthode, et on fait clarifier la même quantité de sucre qui a été prescrite ci-dessus.

A l'égard des calices et des pistiles qu'on avait réservés, on les écrase légèrement, et on les fait mûrir comme ci-devant : on y ajoute le liquide qu'on avait retiré des fleurs, on fait distiller au petit filet, jusqu'à ce qu'on ait obtenu une pinte et demi d'eau de fleurs d'oranger qu'on met en réserve.

Crême des Barbades.

On choisit d'abord vingt citrons d'Italie et huit moyens cédrats dont les écorces soient plus épaisses que fines, d'une odeur pénétrante, agréable; on enlève ces écorces par petites lames très minces qu'on laisse tomber sur une assiette de

faïence, et lorsqu'on a dépouillé une demi-douzaine de ces fruits, on jette les parties d'écorces dans une cucurbite; quand cette opération est finie, on verse neuf pintes d'esprit de vin rectifié dans la même cucurbite, on la place dans son bain-marie, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre dans le bain, puis on échauffe et on entretient ce liquide pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au 50e degré de chaleur, et chaque fois que le liquide se refroidit, on agite fortement avec une baguette qu'on introduit par le tuyau de cohobation. On démonte l'appareil, on coule le liquide au travers d'un tamis de crin, et on met cette première teinture dans un vaisseau qu'on tient bien bouché; on jette les mêmes écorces dans la cucurbite avec six pintes d'eau de rivière, on la couvre de son chapiteau aveugle, on échauffe encore ce liquide jusqu'au 50e degré; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, on démonte le vaisseau, on coule comme ci-devant, on rejette les écorces comme inutiles, et on mêle cette seconde teinture avec celle qui a été mise en réserve; on agite encore le vaisseau, on laisse en dissolution pendant quinze jours, puis on procède à la distillation comme il suit.

On verse le mélange dans une cucurbite qu'on place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, on assujétit le thermomètre dans le bain, puis on échauffe le liquide; et quant la liqueur commence à couler goutte à goutte, on verse peu à peu de l'eau froide sur la calotte du chapiteau à mesure que les gouttes deviennent plus fréquentes, et jusqu'à ce qu'elles forment le filet : alors on remplit le réfrigérant, qu'on a soin de rafraîchir autant de fois que l'eau devient tiède. Cette opération doit s'exécuter depuis le 75e jusqu'au 80e degré de chaleur. On change de récipient, et on laisse couler jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, et on met le dernier pro-

duit en réserve pour n'en faire usage qu'après avoir été rectifié dans une autre opération.

Lorsqu'on passe au mélange et à la composition, on fait clarifier dix-neuf livres de sucre suivant les règles de l'art, et lorsque l'écume qui monte est blanche, on fait cuire le sirop au *fort boulet*, on retire le vaisseau du feu, on y verse peu à peu deux pintes de bonne eau de mélisse simple, on exprime, on filtre, on ajoute le suc de huit ou dix citrons, et quand tout est bien refroidi, on y fait entrer l'esprit aromatique de ces fruits, on agite le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, puis on colle avec le blanc d'œuf, et lorsque le marc s'est précipité au fond du vaisseau, on soutire, on passe le dépôt à la chausse, et on met la liqueur en réserve pour en user au besoin.

Crême de menthe.

Prenez trois livres de fleurs et feuilles de menthe poivrée, douze beau citrons, neuf pintes d'esprit de vin rectifié, seize livres de beau sucre et six pintes d'eau de rivière. On zeste les citrons, on dépouille suffisamment de tiges de menthe pour avoir trois livres de fleurs et feuilles; on met ces ingrédiens dans la cucurbite d'un alambic, on verse l'esprit de vin par-dessus, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau dont on bouche exactement le bec, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le liquide au 50e degré pendant trois ou quatre jours; on laisse bien refroidir l'appareil, on le démonte, on sépare les ingrédiens de leur menstrue au moyen d'un tamis; on met la teinture dans un vase qui bouche exactement, et les ingrédiens dans la cucurbite avec cinq ou six pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus, on sépare les ingrédiens de la teinture aqueuse, on réunit les deux teintures, on les laisse digérer dans un vase

bien bouché pendant quelque jours, et on les distille au bain-marie pour en retirer dix pintes.

Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre une demi-once de colle de poisson bien blanche dans une pinte de l'eau de la recette, ensuite on fait dissoudre à une chaleur très douce le sucre dans les cinq pintes d'eau qui restent. On introduit ce sirop, la dissolution de colle et l'esprit aromatique dans un vaisseau qui bouche exactement, et qui ne soit pas susceptible de colorer la liqueur ; on agite fortement le mélange et on le laisse reposer jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair, alors on le soutire, on filtre le dépôt à travers une chausse de drap le plus fin et le plus serré possible; on réunit les deux produits qu'on met en bouteilles, et qu'on bouche avec soin.

Crême d'absinthe.

Prenez sommités d'absinthe fleurie et récente, deux livres; six beaux citrons d'Italie; esprit de vin rectifié à trente-six degrés, neuf pintes; sucre royal, seize livres; eau de fontrine ou de rivière très limpide, six pintes.

On procède absolument comme pour la précédente-

Crême de chocolat.

Prenez cacao karac, trois livres; vanille, trois onces; cannelle de Ceylan, trois gros; esprit de vin rectifié, neuf pintes; sucre royal, seize livres; eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes.

On choisit, sur une plus grande quantité, trois livres de belles amandes de cacao karac, on les fait torréfier un peu moins que pour le chocolat, on les monde de leurs coques, on coupe la vanille par petits morceaux, on la pile un peu dans un mortier avec la cannelle, on y ajoute les amandes de cacao que l'on concasse et que l'on mêle bien exactement avec les aromates; on met le tout dans la cucurbite d'un

alambic, on verse l'esprit de vin par-dessus, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré pendant trois ou quatre jours. On laisse bien refroidir l'appareil, on le démonte et on jette le mélange dans une chausse de drap très fin et très serré; on reçoit le liquide dans une bouteille au moyen d'un entonnoir placé sous la pointe de la chausse. Quand il ne passe plus rien, on bouche la bouteille; au bout de trois ou quatre mois on fait la liqueur en faisant dissoudre la colle de poisson et le sucre séparément dans l'eau de la recette; quand le mélange est fait, on le colore avec un gros de cochenille et douze grains d'alun. On agite fortement le mélange, on le laisse clarifier, on soutire à clair, on filtre le dépôt et l'on met en bouteilles.

Crême de kirsch-wasser.

Prenez bon vieux kirsch-wasser, neuf pintes; eau de fleurs d'oranger double, une chopine; eau de rivière ou de fontaine très limpide, trois pintes; sucre royal, neuf livres.

Après avoir rectifié le kirsch-wasser et l'eau de fleurs d'oranger ensemble au bain-marie, on laisse le produit, qui doit être de six pintes, pendant quelques mois dans une bouteille de verre bien bouchée. Alors on fait dissoudre deux gros de colle de poisson dans une chopine d'eau de la recette, et le sucre dans le reste de cette même eau; on mêle l'un et l'autre avec l'esprit, dans un vase qui bouche exactement; on agite le mélange, on le laisse clarifier, on le soutire à clair, on filtre le dépôt, on réunit les deux produits et on les met en bouteilles qu'on a soin de bien boucher.

Kosselis de Turin.

Prenez roses musquées (les pétales seulement), une livre; pétales de fleurs d'oranger, une livre; cannelle de la Chine,

une once; clous de girofle, deux gros; esprit de vin rectifié, huit pintes; sucre royale, seize livres; eau de fontaine ou de rivière très-limpide, dix pintes; esprit de jasmin, un demi-setier.

Après avoir choisi ces différens ingrédiens de bonne qualité, on les concasse, on les fait infuser quelques jours dans l'eau, et on les distille dans ce fluide à feu nu, pour en retirer huit pintes. Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre à froid quatre gros de colle de poisson, dans une pinte de cette eau aromatique; ensuite on fait aussi dissoudre à froid le sucre dans le reste de l'eau, on réunit les deux dissolutions avec l'esprit de vin, auquel on ajoute l'esprit de jasmin, préparé comme il sera dit au chapitre des esprits simples aromatiques. On agite le mélange, on le laisse clarifier, on le soutire à clair, on filtre le dépôt, on réunit les deux produits, et on met le tout en bouteilles qu'on a soin de bien boucher.

Crême des quatre fleurs.

Prenez pétales de fleurs d'oranger très fraîches, douze onces; pétales de fleurs d'œillets rouges, douze onces; eau de fontaine ou de rivière, six pintes; sucre royale, seize livres; esprit de vin rectifié à 36 degrés, huit pintes; esprit de jasmin et de jonquille, de chaque, une chopine.

Après avoir choisi des fleurs d'oranger et d'œillets, on les monde de leurs calices, on pese douze onces de chacune, on les met dans la cucurbite d'un alambic, on verse l'esprit de vin par-dessus, on place la cucurbite dans son bain, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant trois jours; on laisse refroidir l'appareil, on sépare les fleurs de leurs menstrue au moyen du tamis, on remet les fleurs dans la cucurbite, on verse par-dessus trois ou quatre pintes d'eau, on

fait infuser comme ci-dessus, on réunit les deux teintures qu'on laisse digérer pendant quelques jours, et qu'on distille ensuite au bain-marie, pour en retirer neuf pintes. Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre trois ou quatre gros de colle de poisson dans une pinte de l'eau de la recette, et le sucre dans le reste de cette même eau; on réunit ces deux dissolutions avec l'esprit aromatique distillé, on y ajoute les esprits de jasmin et de jonquille obtenus comme il sera dit au chapitre des *esprits simples aromatiques*, on agite le mélange, on le laisse clarifier, on le soutire à clair, on filtre le dépôt, et on met la liqueur dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Elixir de propriété.

On choisit une once de vanille de Mexique, dont les gousses soient longues d'environ six pouces, bien remplies, et de la couleur brune tirant un peu sur le noir, brillante et grasse, sans être luisante, d'une odeur suave, pénétrante et agréable.

On choisit également deux onces d'écorce de cannelle qu'on appelle *lettre rouge*, qui soit mince, de la couleur d'un brun rougeâtre, d'une odeur pénétrante, dont la saveur soit âcre et piquant la langue quand on la mâche.

On pulvérise ces deux substances ensemble, jusqu'à ce qu'elles soient réduite en poudre impalpable, puis on pulvérise huit onces de sucre blanc; on jette le tout dans le même mortier, et on fait triturer en roulant pendant un quart d'heure avec le pilon. Lorsque cette opération est finie, on fait clarifier neuf livres et demie de sucre en pain, suivant la méthode, et quand il est cuit au perlé, on retire le vaisseau du feu, puis environ dix minutes après on délaie les poudres dans ce sirop, et quand le liquide est totalement refroidi, on y mêle quatre pintes de teinture spiritueuse de notre fleur d'oranger de la deuxième composition, et dans

laquelle on a préalablement fait dissoudre quatre ou cinq gouttes d'essence d'ambre éthérée; on verse le tout dans un vaisseau qu'on tient bien bouché; on agite fortement cette liqueur, de deux en deux jours, jusqu'à six ou sept reprises différentes; puis on la colle avec un blanc d'œuf qu'on fouette dans un demi-setier d'eau de puits, et lorsque le marc s'est totalement précipité au fond du vaisseau, on soutire avec un siphon de cristal, et on met la liqueur en réserve pour en user au besoin.

Élixir aromatique huileux de cannelle.

Lorsqu'on a fait choix de huit onces de cannelle et de deux onces de gousses de vanille du Mexique, qu'on coupe par petit morceaux, on jette le tout avec huit onces de sucre dans un mortier de fonte, et on triture en pilant, jusqu'à ce que ces substances commencent à *poudrer*; alors on passe au travers du tambour de soie, et on verse dans le mortier ce qui est resté dans le tamis; on triture comme ci-devant, et on répète la même opération jusqu'à ce que la totalité de ces substances soit passée au travers du tamis; on met cette poudre en réserve dans un vaisseau de faïence qu'on tient bien bouché; on fait ensuite clarifier quatorze livres de sucre suivant les règles de l'art, et quand l'écume qui monte est blanche, on fait cuire ce sirop au *cassé*; alors on enfonce et on roule très-doucement l'écumoire pendant quatre ou cinq minutes dans le fond de la poêle, puis on enlève promptement en ligne perpendiculaire; et si l'on remarque que le sucre qui s'est attaché au bout de cette écumoir est de couleur d'or, on agite promptement, plus fortement, et jusqu'à ce que toute la masse ait acquis la même couleur : alors on verse, peu à peu, environdeux pintes d'eau tiède, en continuant d'agiter jusqu'à ce que le sirop commence à bouillir; on retire le vaisseau du feu, et on l'expose pendant trois ou quatre jours dans un air libre; on le remet sur le

feu; et quand il est tiède, on y fait entrer la poudre de canelle qu'on a mise à part; on agite et on entretient le liquide pendant un quart d'heure dans le même degré de chaleur; on retire le vaisseau du feu; on laisse refroidir; on y verse ensuite cinq pintss d'esprit-de-vin rectifié, avec cinq ou six gouttes de notre essence d'ambre, et on verse le mélange dans de grosses bouteilles de verre; on laisse reposer pendant quinze jours ou trois semaines, si l'opération se fait dans même temps que le thermomètre est au tempéré, avec la précaution cependant d'agiter la liqueur au moins une fois par jour; puis on colle, on soutire et on passe le dépôt au travers de la chausse de drap. Pour le surplus, nous observons que le degré de cuisson que nous avons donné au sucre est le seul qu'il convient d'y appliquer, lorsqu'on veut convertir cette substance sous la forme d'huile : cette opération doit encore s'exécuter avec d'autant plus de précaution, que le degré de cuisson n'est pas fort éloigné de celui qu'on emploie quand on a dessein de le convertir en caramel; car s'il était dans ce dernier état, alors l'opération serait manquée.

Elixir de Garus.

Cet élixir est composé de myrrhe, d'aloès, qu'on fait préalablement dissoudre dans l'esprit de vin rectifié, de la cannelle, du girofle, de la noix muscade et du capillaire.

On choisit deux onces de myrrhe, de celle qu'on appelle troglotide, qui, à cause du pays d'où elle vient, passe pour la meilleure de toutes: elle est un peu verdâtre, transparente, et semble écorcher la gorge, lorsqu'on la goûte. On nous apporte un autre espèce de myrrhe blanche qui est la plus estimée après la troglotide, et pâlit lorsqu'on la touche; elle est d'une odeur forte, et croît dans les lieux raboteux. On doit être sur ses gardes lorsqu'on fait choix de cette substance, car les autres espèces sont désagréables et pres-

que sans vertu. Comme la myrrhe se dissout très difficilement, lorsqu'on a fait un bon choix, on la réduit en poudre, on la jette avec quatre pintes d'esprit de vin rectifié, dans une cucurbite qu'on place dans son bain ; on la couvre de sa calotte aveugle, on lute exactement la jointure, on échauffe et on entretient le liquide, pendant deux jours, au 70e degré ; puis on choisit quatre onces d'aloès succotrin le plus pur possible, d'un roux tirant sur le rouge, ou jaunâtre, brillant et transparant : on le réduit grossièrement en pondre, on le jette dans le vaisseau où est la myrrhe avec deux dragmes de noix muscade, et on laisse le tout en digestion, pendant deux jours, au même degré de chaleur que ci-devant ; on verse ensuite deux pintes d'eau distillée, par le tuyau de cohobation, et on entretient la chaleur pendant le même espace de temps ; on démonte la calotte, on couvre la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajoute le serpentin avec le récipient, on fait distiller, et on continue l'opération jusqu'au degré de l'eau bouillante : on démonte l'appareil, on jette le résidu comme inutile, on verse deux pintes d'eau distillée dans le vaisseau qui contient le produit, on agite, et huit jours après ce mélange, on procède à la rectification que l'on continue jusqu'au même degré de chade chaleur que ci-dessus, et on met le produit en réserve.

Quand on veut passer à la composition, on jette deux onces de capillaire de Canada dans un vaisseau, avec trois pintes d'eau qu'on entretient, pendant deux heures, au 80e degré de chaleur ; on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir et on coule le liquide au travers d'un tamis ; puis on pèse onze livres de sucre en pain, on le casse par morceaux qu'on jette dans une poêle, et qu'on fait fondre avec l'infusion de capillaire, dans laquelle on a fouetté un blanc d'œuf ; on le fait clarifier et on le convertit en huile ; et quand ce sirop est bien refroidi, on y verse une chopine d'eau de cannelle orgée, et une chopine d'eau d'œillet distillée avec le girofle ;

on mêle le tout ensemble, et on verse les quatre pintes d'esprit de vin aromatique qu'on a mis en réserve, on agite fortement le mélange, on le verse dans des vaisseaux de verre qu'on tient bien bouchés, on laisse reposer pendant huit jours, on colle, on fait éclaircir et on soutire suivant la méthode.

CHAPITRE VI.

LIQUEURS FINES ET CLAIRES.—COMPOSITIONS DIVERSES.

Eau de la Côte Saint-André.

Prenez ammomum, huit onces; six belles oranges d'Italie; girofle, un gros; esprit de vin rectifié à trente-six degrès, neuf pintes; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes.

Après avoir concassé les trois substances sèches, on les jette dans la cucurbite d'un alambic avec les zestes d'orange obtenus de la manière que nous avons décrite; on verse dessus les neuf pintes d'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré pendant trois jours, on laisse refroidir l'appareil, on sépare les ingrédiens de leur menstrue au moyen d'un tamis, on enferme la teinture dans un vase que l'on bouche exactement; on remet les ingrédiens dans la cucurbite, on verse par-dessus cinq ou six pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus. Quand l'appareil est refroidi, on sépare les ingrédiens au moyen d'un tamis, on réunit les deux teintures dans le

même vase, on laisse digérer pendant quelques jours, on distille au bain-marie, pour en retirer dix pintes. Quand on veut faire sa liqueur, on fait dissoudre trois ou quatre gros de colle de poisson dans une pinte de l'eau de la recette, et le sucre à froid dans le reste de cette même eau; on réunit ces deux dissolutions avec l'esprit aromatique dans un vase qui bouche exactement, et surtout qui ne soit pas susceptible de colorer la liqueur; on agite le mélange, on le laisse clarifier, on soutire à clair, on filtre le dépôt, on réunit les deux produits qu'on met en bouteilles.

Anisette de Bordeaux.

Prenez anis étoilé, deux livres; coriandre et fenouil, de chaque, deux onces; esprit de vin rectifié à trente-six degrés, neuf pintes; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes.

On concasse les trois ingrédiens choisis avec le plus grand soin; on les met dans la cucurbite d'un alambic, on verse par-dessus l'esprit de vin et trois ou quatre pintes d'eau, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau dont on bouche exactement le bec, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré pendant deux ou trois jours; on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on procède à la distillation pour en retirer dix pintes qu'on laisse vieillir trois ou quatre mois. Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre la colle de poisson et le sucre séparément dans les huit pintes d'eau; on réunit les deux dissolutions à l'esprit aromatique, on laisse clarifier, on soutire et on filtre comme pour les précédentes.

Eau-de-vie d'Andaye.

Prenez anis étoilé, coriandre, iris de Florence, de chaque, trois onces; six belles oranges d'Italie; sucre royal,

huit livres; eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes; eau-de-vie d'Espagne, dix-huit pintes.

On concasse les trois substances sèches, on les met dans la cucurbite d'un alambic avec les zestes d'orange obtenus à la manière que nous avons décrite; on verse par-dessus l'eau-de-vie d'Espagne, on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange pendant vingt-quatre heures, au moins, au 50e degré. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, et on procède à la distillation pour retirer dix pintes de produit qu'on laisse vieillir pendant quelques mois. Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre trois ou quatre gros de belle colle de poisson dans une pinte de l'eau de la recette; on fait dissoudre à froid le sucre dans le reste de cette même eau, on réunit les deux dissolutions dans un même vase avec l'esprit aromatique; on agite le mélange, on laisse clarifier, on soutire à clair, on filtre le dépôt, on réunit les deux produits qu'on met en bouteilles.

Eau d'or.

Prenez vingt-quatre beaux citrons d'Italie; macis, quatre gros; esprit de vin rectifié à trente-six degrés, neuf pintes; eau de fleurs d'oranger double, trois pintes; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes.

On zeste les citrons, on concasse le macis, on met l'un et l'autre dans la cucurbite d'un alambic; on verse dessus l'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie; on la couvre de son chapiteau, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré pendant trois ou quatre jours. Quand l'appareil est refroidi, on sépare les ingrédiens de leur menstrue au moyen

d'un tamis, on réunit la teinture dans la cucurbite avec l'eau de fleurs d'oranger et l'on distille au bain-marie pour en retirer dix pintes. Quand on veut composer sa liqueur, on fait dissoudre la dose ordinaire de colle de poisson et le sucre dans l'eau de la recette; on fait le mélange, etc. Quand on veut mettre la liqueur en bouteilles, on prend quelques feuilles d'or, qu'on met sur une assiette, on y ajoute un peu de la liqueur, on les bat légèrement avec une fourchette, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en petits morceaux, de la grandeur d'une lentille à peu près, on en introduit dans chaque bouteille suffisamment pour que le fond en paraisse tapissé, on les remplit de liqueur, et on les bouche exactement; on colore quelquefois cette liqueur avec un peu de teinture de safran faite à chaud dans un verre d'eau pris sur celle de la recette.

Eau d'argent.

Prenez dix-huit belles oranges d'Italie; six bergamotes; cannelle de la Chine, deux onces; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes.

On procède, pour la préparation de cette liqueur, exactement comme pour la précédente, si ce n'est qu'on ne la colore jamais, et qu'au lieu d'or, on y met de l'argent.

Persicot.

Prenez amandes d'abricots, quatre livres; cannelle de Ceylan, deux onces; eau de fleur d'orange double, trois pintes; esprit de vin rectifié à trente-six degrés, neuf pintes; sucre royal, douze livres; eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes.

On concasse la cannelle, on monde les amandes de leur peau, on les pile légèrement, et on met l'une et l'autre dans la cucurbite d'un alambic, avec l'esprit de vin et l'eau de fleurs d'orange; on place la cucurbite dans son bain-marie,

on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant trois ou quatre jours. Quand l'appareil est refroidi, on ajuste le serpentin avec le chapiteau et le récipient, on distille pour retirer dix pintes de produit. Le reste comme dans les précédentes.

Vespétro.

Prenez semences d'angélique, deux onces; de carvi, deux onces; de coriandre, deux onces; de fenouil, deux onces; six beaux citrons d'Italie; six belles oranges *idem*; esprit de vin rectifié à trente-six degrés, neuf pintes; sucre royal, douze livres, eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes.

On zeste les oranges et les citrons; on concasse les substances sèches, et on met le tout dans la cucurbite d'un alambic, on verse par-dessus l'esprit de vin; on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec (à moins qu'on n'emploie le chapiteau aveugle,) on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant trois ou quatre jours. Quand l'appareil est refroidi, on sépare les ingrédiens de leur menstrue, au moyen du tamis, on remet les ingrédiens dans la cucurbite avec six pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus, on passe l'infusion, on jette les ingrédiens comme inutiles, on réunit les deux teintures, qu'on laisse digérer pendant quelques jours, et qu'on distille ensuite au bain-marie, pour en retirer dix pintes de produit. Au bout de quelques mois on compose sa liqueur comme les précédentes.

Eau de Malte.

Prenez trente-six belles oranges de Malte; eau de fleur d'oranger double, trois pintes; esprit de vin rectifié à trente-

six degrés, neuf pintes ; sucre royal, douze livres, eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes.

On élève les zestes des oranges, et on les met dans la cucurbite d'un alambic avec l'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant quelques jours. Quand il est refroidi, on sépare les zestes de leur menstrue, on les remet dans la cucurbite avec trois ou quatre pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus, on réunit les deux teintures qu'on laisse digérer pendant quelques jours, on y ajoute l'eau de fleurs d'oranger, et on distille au bain-marie, pour retirer dix pintes d'esprit aromatique, dont on compose sa liqueur, avec le sucre et l'eau de la recette, en suivant les mêmes procédés que pour les précédentes.

Eau de thé.

Prenez thé hyswin bien odorant, huit onces; esprit de vin rectifié, à trente-six degrés, neuf pintes ; sucre royal, douze livres ; eau de fontaine ou de rivière très limpide, huit pintes.

On met le thé avec l'esprit de vin dans la cucurbite d'un alambic, on la place dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant deux ou trois jours. Quand l'appareil est refroidi, on sépare les feuilles de thé de leur menstrue, au moyen du tamis, on les remet dans la cucurbite avec trois ou quatre pintes d'eau, on fait infuser comme ci-dessus, on réunit les deux teintures qu'on laisse digérer pendant quelques jours, et qu'on distille ensuite au bain-marie, pour retirer dix pintes de produit, dont on compose sa liqueur au bout de quelques mois, en procédant comme pour toutes les liqueurs fines et blanches.

Baume humain.

Prenez baume du Pérou en coques, deux onces; vanille du Mexique, trois onces; douze beaux citrons d'Italie; sommités d'absinthe sèche, une once; cannelle de la Chine, une once; coriandre, carvi, marcis, safran, de chaque, une demi-once; esprit de vin rectifié à 36 degrés, neuf pintes; eau de fontaine ou de rivière très limpide, sept pintes; sucre en pain, dix-huit livres.

Après avoir choisi toutes ces substances de bonne qualité, on essuie les citrons avec un linge, on enlève avec un couteau la superpeau, de manière à n'en point laisser de jaune, et à n'en point ôter de blanche; on concasse le reste des ingrédiens, excepté la vanille et le baume que l'on met de côté; on jette le tout dans la cucurbite d'un alambic (improprement appelée bain-marie), on verse par-dessus les neuf pintes d'esprit de vin, on place la cucurbite dans son bain-marie, on la couvre de son chapiteau, dont on bouche exactement le bec, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre dans le bain, on échauffe et on entretient le mélange au 50e degré, pendant trois ou quatre jours, on laisse bien refroidir l'appareil, on le démonte, on jette le mélange sur un tamis supporté par une grande terrine, on met la teinture dans un vase qui bouche exactement, puis on remet les substances restées sur le tamis dans la cucurbite avec les six pintes d'eau, on rappareille comme pour la première infusion, et l'on fait cette seconde de la même manière. Quand elle est finie, on réunit les deux teintures, on les distille au bain-marie pour en retirer dix pintes de produit. On remet cet esprit aromatique dans la cucurbite avec le baume et la vanille coupée par petits morceaux; on rappareille de nouveau, et au bout de quelques jours de digestion au 50e degré, on démonte l'appareil, on verse le mélange dans un vase qui

bouche exactement, et après quelques mois, on procède à la composition de la liqueur de la manière suivante.

On fait dissoudre le sucre dans cinq ou six pintes d'eau, on le clarifie avec des blancs d'œuf et on le fait cuire jusqu'au grand *lissé*, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il fasse le filet entre le pouce et l'index sans se rompre. On laisse refroidir ce sirop et on y ajoute l'esprit aromatique après l'avoir passé à la chausse. On enferme la liqueur dans un vase qui bouche bien; au bout d'un mois au plus tôt, on la soutire au moyen d'un siphon ou par décantation, on filtre le dépôt à la chausse de drap, et on la met en bouteilles; mais cette liqueur n'est jamais bien claire : pour l'avoir telle, il faudrait supprimer le baume, et le remplacer par une ou deux onces de vanille de plus, et alors, en clarifiant la liqueur comme il sera dit ci-après, on l'obtiendrait transparente.

Nectar des Dieux.

Prenez vanille du Mexique, trois onces; cannelle de la Chine, trois onces; racine d'angélique de Bohême, une once; macis, une once; girofle, badiane, de chaque, quatre gros; esprit de vin rectifié à 36e degrés, neuf pintes; sucre en pain, dix-huit livres; eau de fontaine ou de rivière, six pintes.

Après avoir choisi toutes ces substances de la meilleure qualité possible, on les concasse dans un mortier, excepté la vanille; on les met dans la cucurbite d'un alambic, on verse l'esprit de vin par-dessus, on la place dans son bain, on la couvre de son chapiteau dont on bouche exactement le bec, on lute la jointure, on assujétit le thermomètre, on échauffe, et on entretient le mélange au 50e degré, pendant trois ou quatre jours : on laisse refroidir l'appareil, on le démonte, on coule le mélange sur un tamis de crin : on met la teinture dans un vase qui bouche bien, on remet les ingrédiens dans la cucurbite, avec les six pintes d'eau; on rappareille, on échauffe et on fait infuser comme ci-dessus; on sépare, par

le moyen du tamis, les ingrédiens qu'on jette comme inutiles, on réunit les deux teintures dans un vase qui bouche exactement, on agite le mélange, on le laisse digérer pendant quelques jours et on le distille au bain-marie, pour en retirer dix pintes. Quand on veut composer sa liqueur, on fait clarifier et cuire le sucre jusqu'au grand *lissé* ou petit boulet; quand il arrive au degré, on y jette la vanille coupée en petits morceaux, et après quelques bouillons, on retire la bassine, on laisse refroidir le sirop, et on y ajoute l'esprit aromatique avec une chopine de dissolution de colle de poisson, on introduit la liqueur dans un vase qui bouche exactement, et quand elle est claire, on soutire, on filtre le dépôt, et on met le tout en bouteilles.

Marasquin.

La liqueur appelée marasquin est composée avec une espèce de cerises sauvages, qui ne croissent que dans la Dalmatie. Ce fruit est aromatique, et le goût de son amande est à peu près semblable à celui de nos avelines.

On ne recueille ces fruits que quand ils ont atteint la parfaite maturité; on les monde de leurs queues, on écrase fruits et amandes, qu'on jette dans une cuve destinée à les faire fermenter; on délaie ensuite avec le jus de ce fruit autant de livres de miel blanc, qu'on a écrasé de quintaux de cerises, puis on le jette dans la cuve; on foule, et quand le liquide a éprouvé le même degré de fermentation qu'on fait subir au raisin, on le verse dans de grands alambics, au fond desquels on a préalablement placé une grille construite en deux parties qu'on adapte l'une à côté de l'autre, et dont les mailles sont assez serrées pour que le marc ne se précipite pas au fond du vaisseau qu'on couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, et on procède à la distillation suivant les règles de l'art. Six mois ou un an après avoir converti ce vin en eau-de-vie, on rectifie cette liqueur au bain-marie, et on

répète cette opération autant de fois qu'on estime devoir le faire, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'esprit soit dépouillé de tout corps hétérogène, ce qu'on connaît à l'odeur et à la saveur agréables de cette liqueur : on fait fondre du sucre blanc dans une suffisante quantité d'eau simple, on le mêle avec l'esprit, et on laisse vieillir le mélange.

Cette liqueur ne paraissait pas de nature à être fabriquée en France; cependant un savant distillateur tenta de l'obtenir en remplaçant le fruit qu'il ne pouvait se procurer par une autre substance, et ses efforts furent couronnés de succès. Voici en quels termes il s'exprime lui-même à ce sujet.

« Cette liqueur, qui me parut d'abord inimitable par l'impossibilité de me procurer la même qualité de fruits, me fit néanmoins naître l'idée d'associer d'autres substances que j'estimai devoir être les plus analogues à l'odeur et à la saveur du marasquin. La fleur du pêcher et le noyau de cerise m'ayant paru les plus propres à remplir les vues que je m'étais proposées, je mis la main à l'œuvre, et la première épreuve que j'en fis m'ayant donné lieu d'espérer que je réussirais mieux une autre fois, je m'appliquai d'abord à découvrir d'où provenait le goût acerbe que j'avais remarqué, et qui absorbait une partie du parfum agréable de ma liqueur : en conséquence je manipulai séparément les deux substances dont j'avais déjà fait usage; j'employai les mêmes moyens, et je découvris que cette saveur désagréable provenait, au moins pour la majeure partie, de la pellicule qui sert d'enveloppe à l'amande du noyau de cerise; mais comme la fleur du pêcher était passée quand j'eus fini cette seconde épreuve, et que je ne pus la recommencer, je tins note des observations que j'avais faites sur ce sujet, et je répétai mes opérations, lorsque je fus à portée de le faire, comme il suit.

« Lorsque j'eus fait choix de deux livres de fleurs de pêcher fraîchement cueillies, j'en séparai les pétales et les éta-

mines que je jetai dans une cucurbite avec cinq pintes d'esprit de vin rectifié ; puis j'écrasai grossièrement les calices et pistiles ; je les mis dans une petite bassine aves deux pintes d'eau de rivière ; j'échauffai et j'entretins ce liquide pendant une heure au 80ᵉ degré de chaleur ; je retirai le vaisseau du feu, et le laissai refroidir à un air libre : je jetai le tout dans la même cucurbite que je plaçai dans son bain-marie, je la couvris de son chapiteau aveugle, je lutai la jointure, je chauffai, et j'entretins la liqueur pendant trois jours, à raison de douze heures par jour, au 71ᵉ degré. Je procédai à la distillation suivant les règles de l'art ; et quand la liqueur du thermomètre fut montée jusqu'au 81ᵉ degré, je changeai de récipient et laissai couler la liqueur jusqu'au degré de l'eau bouillante ; puis je démontai l'appareil et mis en réserve le dernier produit, pour n'en faire usage que dans une seconde opération. Je nettoyai le vaisseau, j'y versai le premier produit avec deux pintes d'eau, je le plaçai dans son bain, je le couvris d'un chapiteau aveugle, je lutai la jointure, j'échauffai au 71ᵉ degré, et je laissai le liquide en digestion aussi long-temps que pour l'infusion. Quand tout fut refroidi, je démontai la calotte, je couvris la cucurbite d'un chapiteau armé de son réfrigérant, j'ajustai le serpentin avec le récipient, et je procédai à la rectification. (Cette opération, qui commence au 74ᵉ degré, doit s'effectuer depuis ce terme jusqu'au 79ᵉ.) Alors je mis le produit en réserve pour en faire usage comme il sera dit ci-après ; je changeai de récipient, et laissai couler jusqu'au degré de l'eau bouillante ; je démontai l'appareil, et versai ce dernier produit avec celui de la première distillation.

« Lorsque les cerises furent dans leur parfaite maturité, je choisis trois livres de leurs plus gros noyaux ; je les jetai dans une terrine de grès avec une pinte d'eau ; je les frottai les uns contre les autres avec la paume des mains, à l'effet de les dépouiller d'une pellicule qui est fort adhérente au

bois, et lorsque l'eau fut salie par cette pellicule, je la renouvelai autant de fois qu'il fut nécessaire. Quand ces noyaux furent totalement mondés, je les mis dans des clayons, et je les fis sécher en les exposant à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce que la peau, qui sert d'enveloppe aux amandes qu'ils renferment, ne donnât plus de saveur quelconque, et lorsque ces noyaux furent bien desséchés, j'écrasai grossièrement bois et amandes, que je jetai dans une cucurbite avec quatre pintes d'esprit de vin rectifié; je la couvris d'un chapiteau aveugle, je lutai la jointure, et je fis infuser pendant quarante-huit heures au même degré de chaleur que ci-dessus; je laissai reposer pendant deux jours, je tirai au clair par inclination, et je mis cette teinture de noyau en réserve pour en faire l'usage que je dirai en son temps; je versai quatre pintes de mon eau-de-vie rectifiée, sur le marc qui était resté dans la cucurbite, je la plaçai dans son bain et la couvris de son chapiteau aveugle; je lutai la jointure, et je laissai infuser pendant quatre jours au même degré de chaleur, j'observai d'agiter avec une baguette autant de fois que le liquide se refroidissait : je laissai reposer pendant vingt-quatre heures; je tirai également par inclination, et mêlai cette seconde teinture avec l'esprit de fleurs de pêcher que j'avais mis en réserve; je versai deux pintes d'eau de rivière sur le marc qui était resté dans la cucurbite, je l'agitai fortement de temps à autre avec une cuillère de bois, je coulai au travers d'un tamis, je jetai le marc comme inutile, et mis le liquide en réserve pour en faire usage comme ci-après (1). Je versai tout l'esprit aromatique que j'avais réservé, dans une

(1) Ceux qui feront consister le mérite de cette liqueur dans sa couleur blanche, feront distiller cette seconde teinture, au lieu de la soutirer par inclination. Quant à moi je donnerai toujours la préférence à son infusion, parce que la liqueur qui en résulte est non seulement plus savoureuse, mais je suis encore persuadé qu'elle doit être plus salubre, à raison de son oléaginité.

cucurbite que je plaçai dans son bain ; je la couvris d'un chapiteau aveugle, je lutai bien hermétiquement la jointure et je fis circuler pendant quatre jours, en observant d'entretenir le liquide dans le 70e degré de chaleur ; et pendant que cette opération s'effectuait, je fis clarifier dix-huit livres de sucre suivant la méthode : quand l'écume qui monte fut blanche, et que le sirop fut cuit, je retirai le vaisseau du feu ; je laissai bien refroidir, et j'y versai les deux pintes de teinture laiteuse provenant des noyaux de cerises, et que j'avais mis en réserve ; j'ajoutai ensuite l'esprit aromatique qui avait circulé pendant quatre jours ; j'agitai fortement le mélange et le versai dans de grosses bouteilles de verre que je tins bien bouchées ; je laissai reposer pendant huit jours, en observant d'agiter le vaisseau une ou deux fois par jour, je collai et laissai éclaircir, je soutirai, passai le dépôt à la chausse, et je mêlai le tout ensemble.

« D'après ce qui a été dit sur cet article, si on exécute nos procédés avec la même exactitude, on trouvera que l'odeur et la saveur de notre marasquin artificiel sont aussi agréables que celles du marasquin qui a été fabriqué avec les cerises de la Dalmatie. »

Parfait Amour.

Cette liqueur, dont toute la célébrité n'était due qu'au nom et à la couleur que Solmini lui a donnés, ne diffère de l'eau de cédrat que par sa couleur rouge ; car, quoique la cochenille soit salubre, je suis moralement persuadé que le peu de vertu de cette graine doit être absorbé par celle des fruits qui forment le composé de cette liqueur. Ainsi, quand on veut convertir nos deux liqueurs de cédrat en celle de parfait amour, on fait réduire deux onces de cochenille grossièrement en poudre ; on la jette dans l'esprit aromatique qui a été préparé comme ci-devant ; on laisse infuser pendant sept ou huit jours, et on agite le vaisseau deux ou trois fois

par jour; on laisse reposer, on soutire cette première teinture par inclination; puis on verse trois chopines d'eau de mélisse et une chopine d'eau de fleurs d'oranger sur le marc de la cochenille : on laisse encore infuser pendant deux ou trois jours; on agite également ce liquide, on fait clarifier et cuire au *fort boulet* la même quantité de sucre que pour l'eau de cédrat : on retire le vaisseau du feu; on verse peu à-peu cette seconde teinture avec le marc de la cochenille dans le sirop; on ajoute ensuite la même quantité de suc de citrons; on agite le liquide, et quand le sirop est totalement refroidi, on le mêle avec l'esprit aromatique de cédrat; on agite fortement le mélange, on laisse reposer pendant trois ou quatre jours, en colle seulement avec un blanc d'œuf qu'on fouette dans un verre d'eau.

Scubac.

On choisit douze onces de fleurs de safran du Gatinais, qui soient de l'année, d'une belle couleur rougeâtre, bien remplies du principe résino-gommeux, et d'une odeur balsamique agréable : on jette ces fleurs dans une poêle à confiture, avec quatre ou cinq pintes d'eau de rivière; on place le vaisseau sur un fourneau; puis on échauffe et on entretient le liquide pendant trois ou quatre heures dans le 60e degré de chaleur; on verse le tout dans un clayon qu'on a préalablement placé sur une terrine non vernissée : on laisse couler la liqueur jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien; puis on jette les fleurs de safran dans le même vaisseau avec trois pintes d'eau, à l'effet d'en tirer une seconde teinture qu'on échauffe et qu'on fait couler comme ci-dessus : on en retire encore une troisième teinture avec trois pintes d'eau qu'on verse dans le même vaisseau. Lorsque ces fleurs sont bien égouttées, on les jette dans une cucurbite avec neuf pintes d'esprit de vin rectifié, puis on tire la teinture au clair; on jette le marc dans la même cucurbite avec quatre pintes d'eau; on la place

dans son bain-marie ; on la couvre de son chapiteau aveugle ; on lute la jointure, et on entretient le liquide, pendant quarante-huit heures, au 70e degré du thermomètre de Réaumur ; on démonte la calotte, on place le chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, on lute les jointures, on fait distiller suivant les règles de l'art, et jusqu'au degré de chaleur de l'eau bouillante ; on démonte le tout, on met l'esprit en réserve, puis on passe à la composition.

Pour cet effet, on casse vingt et une livres de sucre par morceaux ; on le jette dans une poêle, avec cinq ou six pintes de la teinture de safran dans l'une desquelles on a préalablement fouetté trois blancs d'œuf. On fait clarifier, et en proportion de l'ébullition et du gonflement du sirop, on y jette peu à peu de la teinture du safran qu'on a encore en réserve ; et quand la clarification est finie, on verse ce qui reste de teinture, et on fait cuire jusqu'à consistance de sirop : alors on retire le vaisseau du feu ; on laisse refroidir, puis on fait dissoudre sept ou huit gouttes de notre essence d'ambre dans l'esprit de safran qu'on a mis en réserve, et auquel on ajoute une chopine d'esprit tiré des tiges d'angélique : on verse le tout dans le vaisseau qui contient le sirop, on agite fortement le mélange, on laisse reposer trois ou quatre jours, et on colle avec trois blancs d'œuf qu'on fouette dans un demi-setier d'eau de puits. Quand la liqueur s'est éclaircie, on soutire avec un siphon ; on met le marc en réserve, pour en faire usage comme il suit.

Dans une seconde opération, quand on a retiré, par le moyen de la distillation, l'esprit aromatique des filamens de safran comme ci-dessus, on verse cet esprit sur le marc qu'on a mis en réserve ; on agite fortement pendant trois ou quatre jours, on laisse reposer, on soutire, on passe à la chausse ce qui s'est précipité, puis on le mêle avec le sirop de safran qui a été préparé pour la seconde opération.

Par ces différens procédés, on voit clairement que nous avons non seulement extrait tous les principes de la fleur du safran, mais que la liqueur qui en résulte est encore d'autant plus agréable, que, par le moyen que nous avons employé à l'effet d'en retirer la teinture, on fait évaporer le sel volatil, qui forme une partie du composé de cette fleur, et qui est d'une âcreté si considérable, que par son évaporation il blesse les yeux, et communique à la liqueur une saveur désagréable.

CHAPITRE VII.

DES RATAFIATS.

Ratafiat d'oranges.

Quand on a fait choix d'oranges de Portugal, les plus fines et les plus mûres, on les coupe transversalement en deux parties, on pose un tamis de crin sur une terrine de grès, on prend ces parties d'oranges l'une après l'autre, on les tient d'abord entre le pouce et l'index d'une main, et de l'autre on exprime; puis on les place entre les deux paumes des mains, et on exprime en sens contraire, jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de suc; on rassemble les pepins dans le coin du tamis; car si on exprimait sur ces pepins, l'acide du suc d'orange en détacherait des parties qui communiqueraient à la liqueur une amertume désagréable; et quand il y a une certaine quantité de ces pepins, ainsi que des filamens qui se sont détachés en exprimant ces parties d'oranges, on la rejette comme inutile. Lorsque cette opération est finie, on

verse la liqueur dans de grosses bouteilles de verre qu'on tient bien bouchées, et on laisse reposer jusqu'à ce que le dépôt se soit précipité au fond du vaisseau ; on soutire avec un syphon ; on passe le marc au travers de la chausse de drap; on mesure la liqueur, à laquelle on ajoute une neuvième partie de bonne eau de fleurs d'oranger, et on y fait fondre douze onces de sucre par pinte ; et quand le sucre est bien fondu, on verse le liquide dans les mêmes vaisseaux, qu'on tient ensuite bien bouchés et qu'on a soin d'agiter pendant quinze jours, au moins une fois par jour ; puis on mesure encore, et on ajoute une chopine d'esprit de vin pour chaque pinte de liquide ; on agite fortement le mélange, et on le met en réserve dans un tonneau, quand on a une suffisante quantité de liqueur, mais au moins dans un vaisseau qui soit assez grand pour contenir la totalité, et on laisse reposer.

Le ratafiat d'orange est peut-être la liqueur la plus agréable et la plus salubre de tous les vins de liqueurs connus ; mais il a le même inconvénient que les vins d'Espagne de la meilleure qualité, qui ne sont vraiment potables que quand ils ont plusieurs années de vétusté.

Ratafiat de Raisin-Muscat.

On choisit le raisin muscat le plus mûr, on le monde de sa grappe, et on rejette tous les grains verts ou pourris ; puis on l'écrase, on y jette deux onces de fleurs de sureau pour cinquante livres de raisin ; on verse le tout dans une grande poêle qu'on place sur un fourneau, et quand on a fait jeter un bouillon *couvert* à ce liquide, on le verse dans un vaisseau de bois ; puis vingt-quatre heures après cette opération, on place des clayons sur des terrines de grès, on y jette le marc qu'on enlève d'abord avec une écumoire, puis on laisse reposer la liqueur pendant quatre ou cinq heures, on la soutire par inclination, on verse le dépôt sur le marc, et quand il est bien égoutté, on le jette dans un gros linge,

on exprime sous la presse, on mesure le liquide, puis on y fait fondre dix onces de sucre en pain pour chaque pinte de liqueur; on ajoute ensuite une chopine d'esprit de vin pour chacune desdites pintes, on met la liqueur en réserve pour n'en faire usage qu'un an après sa composition.

Ratafiat de Raisin noir.

On choisit le raisin le plus mûr possible, on l'égraine et on rejette tous les grains gâtés ou verts; on écrâse dans un mortier de marbre, en roulant avec un pilon de buis, puis on fait jeter un bouillon couvert à cette matière liquide; on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures; on place des clayons sur des terrines de grès, on y range le marc qu'on enlève d'abord avec une écumoire, puis on laisse reposer la liqueur pendant quatre ou cinq heures; on soutire par inclination, on verse sur ce marc le dépôt qui s'est précipité au fond des terrines, et quand il est bien égoutté, on le jette dans un gros linge et on exprime sous la presse; on mesure le liquide, on fait fondre dix onces de sucre dans chaque pinte, à laquelle on ajoute une chopine d'esprit de vin; on agite le mélange, qu'on met en réserve pour n'en faire usage que l'année suivante.

Ratafiat de Pêches.

On fait choix de pêches *madeleines* qui soient mûres, dont la peau soit d'une belle couleur rouge, jaunâtre et vive; on rejette toutes celles qui ont une partie de la peau verdâtre, morne et obscure. On les sépare en deux parties; on jette les noyaux sortant de la pêche dans un vaisseau qu'on a rempli à moitié d'eau-de-vie rectifiée, et on place chacune de ces moitiés de fruit les unes à côté des autres dans une terrine de grès; on les écrase en appuyant seulement le pouce sur la peau de chacune de ces moitiés; et quand on en a fait trois lits, on arrose avec de l'eau acidulée d'une cuil-

lerée d'esprit de citron qu'on jette dans une pinte de ce liquide pour vingt-cinq pêches ; on continue d'arranger et d'arroser de trois en trois lits ; et lorsque la terrine est remplie, on laisse infuser pendant quinze ou vingt heures ; puis on écrase bien exactement toutes ces parties de fruit, on fait encore infuser vingt-quatre ou trente heures, et on enveloppe ensuite cette matière liquide dans un gros linge, qu'on exprime d'abord doucement sous la presse, jusqu'à ce qu'il n'en découle plus rien ; quand le tout a été bien exprimé, on jette le marc, on mesure la liqueur et on y fait fondre dix onces de sucre par pinte ; et lorsque le sucre est bien fondu, on verse le tout dans un vaisseau qu'on ne remplit qu'aux deux tiers de sa capacité, et qu'on tient bien bouché ; et quand il commence à se former dans la liqueur un léger mouvement fermentatif, ce qui arrive ordinairement les huit, neuf ou dixième jour, on soutire par inclinaison, et on mesure la teinture qu'on a tirée des noyaux de pêche par le moyen de l'eau-de-vie rectifiée ; on verse une partie de cette teinture dans le vaisseau qui contient le suc des pêches, on agite fortement, on mesure le surplus de la quantité d'eau-de-vie qui doit encore entrer dans la liqueur, à raison d'une chopine par pinte, si la première quantité n'a pas été suffisante ; on verse cette eau-de-vie sur les mêmes noyaux, on laisse infuser pendant un mois, ou bien on jette le tout dans une cucurbite, on la place dans son bain, on la couvre de son chapiteau aveugle, on lute la jointure, puis on échauffe et on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au 70e degré ; lorsqu'il est refroidi, on démonte la calotte, on soutire par inclinaison, on verse cette seconde teinture dans un vaisseau, et on jette une quantité suffisante d'eau de rivière sur les noyaux de pêche qui sont restés dans la cucurbite ; on la couvre d'un chapiteau armé de son réfrigérant, on ajuste le serpentin avec le récipient, puis on fait distiller et on laisse couler la liqueur

jusqu'au degré de l'eau bouillante; on démonte l'appareil, on jette le résidu comme inutile, et on verse le produit, ainsi que la teinture qui était en réserve, dans le vaisseau qui contient la liqueur, on agite fortement et on laisse reposer.

Ratafiat de Cerises.

Lorsqu'on a fait choix de cerises qui sont dans leur plus grande maturité, on les monde de leurs queues qu'on jette, et des noyaux qu'on met en réserve pour en faire l'usage que nous dirons ci-après. On fait également choix de merises bien noires ; on les monde seulement de leurs queues. Ces fruits étant ainsi préparés, on pèse cinq parties de cerises et une partie de merises, on les jette dans un mortier de marbre, on les écrase en roulant le pilon de bois, et on les jette dans une poêle à confiture. Lorsque le vaisseau est rempli, on le place sur le fourneau, puis on échauffe; et quand le liquide a fait un bouillon couvert, on le verse dans un vaisseau de bois qu'on a exposé à un air libre. Après cette opération, on laisse refroidir ce liquide pendant vingt-quatre heures ; on place ensuite des clayons sur des terrines de grès ; on y jette d'abord le marc qu'on enlève avec une écumoire, on laisse reposer quatre ou cinq heures la première liqueur qui a coulé, puis on soutire par inclination; on verse le dépôt sur le marc, et quand il est bien égoutté, on le verse dans de gros linges qu'on met l'un après l'autre sous la presse, et on exprime fortement; puis on mesure la liqueur; on y fait fondre dix onces de sucre en pain, par pintes de liquide ; quand il est bien fondu, on ajoute une chopine d'esprit de vin pour chaque pinte; on agite le mélange qu'on met en réserve dans un vaisseau pour n'en faire usage que six mois après.

Par ce moyen, on a un ratafiat de cerises qui doit être d'autant plus salubre que les principes constitutifs de ces fruits sont conservés dans toute leur intégrité.

A l'égard des noyaux qui ont été réservés, on les jette dans une terrine avec une petite quantité d'eau; on les frotte les uns contre les autres avec la paume des mains jusqu'à ce qu'on en ait détaché toutes les pellicules qui sont fort adhérentes au bois de ces noyaux; on les fait ensuite sécher, comme il a été dit précédemment, et on en forme ensuite le composé de l'eau ou huile de noyaux de cerises, suivant la formule ci-dessus.

La plupart des particuliers et des artistes écrasent ces noyaux fraîchement mondés, et non seulement ils les font entrer dans le ratafiat de cerises, mais ils y ajoutent encore l'œillet, la cannelle, la framboise, le macis et le girofle. Quoique l'association de ces différentes substances ne soit envisagée, au moins par le plus grand nombre, que comme une affaire de goût, il n'est pas moins évidemment démontré que ces substances aromatiques absorbent l'odeur et la saveur du suc des cerises, et il semble que, dans le cas où l'on voudrait communiquer des vertus plus stomachiques à cette espèce de vin de liqueur, il conviendrait beaucoup mieux de n'y faire entrer que la vanille, parce qu'une quantité proportionnée de cette substance qu'on ferait préalablement infuser dans l'esprit de vin qui doit former partie de ce composé, produirait de meilleurs effets, l'odeur et la saveur de la vanille ayant beaucoup plus d'analogie avec le suc exprimé des cerises, que toutes les autres substances aromatiques.

Ratafiat des quatre Fruits.

Ce ratafiat est composé de cerises, groseilles, framboises, merises ou mûres, parmi lesquelles on fait entrer une petite quantité de vanille. On fait choix de trente livres de cerises bien mûres et d'un goût agréable; on les monde de leurs queues, qu'on jette, et de leurs noyaux, qu'on met en réserve pour en faire le même usage auquel nous venons de les employer; on jette ces cerises dans un mortier de marbre,

avec six livres de merises, on les écrase bien exactement, en roulant seulement le pilon, puis on les verse dans une poêle qu'on place sur le fourneau; on leur fait jeter un bouillon *couvert*, et on transvase le liquide dans un vaisseau de bois ou de terre non vernisée : on fait également choix de six livres de groseillés et huit livres de framboises, qu'on monde aussi de leurs queues et de leurs grappes : on jette d'abord les groseilles dans le mortier, on l s écrase, on ajoute ensuite les framboises, et on continue la même opération, en roulant doucement le pilon, mais assez long-temps pour que ces deux fruits soient bien mélangés; on jette ce liquide dans un vaisseau de grès, on laisse reposer pendant vingt-quatre heures, on le mêle ensuite avec la cerise, on agite fortement et assez long-temps ces deux liquides ensemble; on laisse reposer pendant six heures; on place des clayons sur des terrines de grès, on y jette d'abord le marc qu'on enlève et qu'on arrange avec l'écumoire, on filtre et on exprime comme ci-devant; on mesure la liqueur, et on y fait fondre dix onces de sucre par pinte; on mesure ensuite autant de chopines d'esprit de vin qu'il y a de pintes de liqueur, on verse cet esprit dans une cucurbite, on y ajoute une demi-once de vanille pour huit pintes d'esprit, on place la cucurbite dans son bain, on la couvre d'un chapiteau aveugle, on lute la jointure, on échauffe et on entretient le liquide pendant quarante-huit heures au 71e degré; on laisse refroidir, et on verse le tout dans le suc des fruits qui ont été préparés; on agite fortement le mélange, qu'on met en réserve pour n'en user que six mois après.

Ratafiat de Cacis.

L'arbrisseau qui porte ce fruit est une espèce de groseiller dont le fruit est plus gros que celui du groseiller ordinaire; il a l'odeur forte de la plante, et il se noircit en mûrissant.

Pour composer le ratafiat de cacis, on prend le fruit lors-

qu'il est dans sa plus grande maturité ; on l'égraine, on l'écrase en roulant le pilon dans le mortier ; on ajoute ensuite une pinte d'eau sur huit livres de fruits ; on roule encore le pilon doucement, mais assez long-temps pour que ces deux liquides soient bien mélangés : on jette la liqueur dans une poêle, et quand ce vaisseau est rempli, on le place sur un fourneau, on échauffe et on fait jeter un bouillon *couvert* à ce liquide ; on le verse ensuite dans un vaisseau de bois qu'on expose à un air libre, et pour le surplus, on suit les mêmes procédés que pour le ratafiat de cerises.

Ratafiat de Framboises.

Ce ratafiat est composé d'une partie de groseilles et d'une partie de mûres, sur cinq de frambroises ; mais comme les mûres sont plus tardives, on compose ce ratafiat en deux temps différens, et comme il suit.

Lorsqu'on a fait choix de trente livres de framboises d'une belle couleur rouge, et de six livres de groseilles fraîchement cueillies, on les monde de leurs queues et de leurs grappes qui sont inutiles, puis on jette dans un mortier une partie de la groseille, qu'on écrase d'abord, et à laquelle on ajoute une partie des framboises : on écrase encore en roulant doucement le pilon, mais assez long-temps pour que ces deux fruits soient mêlés intimement, et on continue jusqu'à ce que tout le fruit soit employé : on jette le liquide dans un vaisseau de grès, et on laisse reposer pendant vingt-quatre heures, puis on le verse dans de gros linges qu'on exprime d'abord très doucement l'un après l'autre sous la presse, après quoi on mesure la liqueur, et on y fait fondre huit onces de sucre en pain par pintes ; on mesure ensuite autant de chopines d'esprit de vin qu'on verse dans le vaisseau qui contient le suc de ces fruits ; on agite fortement le mélange, et on le met en réserve jusqu'à ce que les mûres soient en état d'être cueillies.

Alors on pèse cinq livres de ce fruit, qu'on écrase ; on ajoute trois chopines d'eau, on fait jeter un bouillion couvert on laisse refroidir pendant trente-six heures, on verse dans de gros linges, on exprime sous la presse, on mesure la liqueur, on y fait fondre huit onces de sucre par pinte, et on ajoute autant de chopines d'esprit de vin qu'il y a de pintes de liqueur ; on verse le mélange dans celle qui a été mise en réserve ; on agite fortement le vaisseau trois ou quatre fois dans le premier mois, et on laisse mûrir la liqueur pendant une année.

Le ratafiat de framboises se conserve aussil ong-temps que les autres vins de liqueurs : il acquiert même de la qualité en vieillissant ; mais le parfum du fruit se trouve tellement absorbé dans l'espace de sept ou huit ans, que le goût de la framboise se fait à peine sentir, quoiqu'on ait eu soin de tenir le vaisseau bouché bien hermétiquement.

Du Curaçao.

Prenez vingt-quatre belles bigarades bien saines ; six beaux citrons d'Italie ; bonne vieille eau-de-vie de Cognac, douze pintes ; sucre, six livres ; eau de fontaine ou de rivière, trois pintes.

Après avoir zesté les deux espèces de fruit avec toute la précaution possible, c'est-à-dire sans enlever de l'écorce blanche, on met les zestes dans une grande bouteille de verre, on verse par-dessus les douze pintes d'eau-de-vie, on agite le mélange, qu'on laisse infuser pendant quinze jours, en l'agitant au moins une fois par jour. Alors on fait dissoudre le sucre dans l'eau, dans laquelle on a préalablement fouetté un ou deux blancs d'œuf ; on passe l'infusion à travers la chausse de drap, on y réunit le sirop, on met le tout dans un vase qui bouche exactement, on agite le mélange, et au bout d'une quinzaine de jours, on filtre à la chausse, et on met la liqueur en bouteilles.

Ratafiat de Grenoble, ou de Teisser.

Prenez suc de merises noires, douze pintes; suc de belles cerises, trois pintes; cannelle de la Chine, quatre gros; girofle, deux gros; esprit de vin à trente-six degrés, huit pintes; sucre, huit livres.

On commence par faire infuser les aromates dans l'esprit de vin et quelques pintes d'eau, on la distille au bain-marie, pour retirer huit pintes de produit, on choisit des merises et des cerises bien mûres; on pèse quatre parties des premières et une des secondes, on les monde de leurs queues et de leurs noyaux, on les pile légèrement dans un mortier de marbre, on leur fait prendre un bouillon dans une bassine d'argent avec les noyaux qu'on a mondés de leurs coques; on jette le tout sur des tamis supportés par des terrines; on exprime le marc à la presse, on réunit tout le jus qu'on laisse déposer, on filtre le dépôt à la chausse de drap, on mesure quinze pintes de jus, on y fait dissoudre le sucre, en échauffant légèrement le mélange, on le laisse refroidir, on l'introduit dans un vase qui bouche bien, avec l'esprit aromatique; on agite le mélange, et au bout de quinze jours, à peu près, on le passe à la chausse pour le mettre en bouteilles.

Ratafiat de Coings.

Prenez suc exprimé de coing, douze pintes; esprit de girofle et de cannelle, comme dans le précédent, six pintes; sucre, six livres.

On choisit, dans leur saison, de beaux coings bien jaunes et fraîchement cueillis, on les essuie avec un linge propre pour ôter le duvet dont ils sont toujours couverts, on les râpe jusqu'au cœur, en observant de ne point y mettre les pepins; on laisse ces râpures à une température moyenne un ou deux jours, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elles éprouvent un léger mouvement de fermentation; on les introduit alors dans un sac de toile neuve et forte, on les soumet à la presse

pour en exprimer le suc qu'on passe à la chausse, on en mesure la quantité prescrite, on y fait dissoudre le sucre, on réunit ce sirop avec l'esprit aromatique, on agite le mélange, et, au bout d'une quinzaine de jours, on le passe à la chausse pour le mettre en bouteilles. Ce ratafiat n'est bon qu'après plusieurs années.

Ratafiat, ou Brou de Noix.

Prenez deux cents belles noix vertes; muscade, girofle, de chaque, deux gros; bonne eau-de-vie de Cognac, douze pintes; sucre, six livres; eau de rivière ou de fontaine, trois pintes.

On choisit des noix vers la fin de juillet, ou au commencement du mois d'août, on les piles avec leurs écorces dans un mortier, on concasse aussi la muscade et le girofle, on introduit le tout dans un vase qui bouche exactement, on verse l'eau-de-vie par-dessus, on laisse infuser pendant deux ou trois mois; alors on fait dissoudre le sucre dans l'eau, dans laquelle on a préalablement fouetté un ou deux blancs d'œuf, on égoutte les noix dans un tamis placé sur une terrine, on fait le mélange, on l'agite, on le laisse clarifier pendant une quinzaine de jours, on le passe à la chausse de drap, et on le met en bouteilles, pour n'en user qu'après quelques années.

Ratafiat de Genièvre.

Prenez baies de genièvre bien saines, deux livres; anis, coriandre, cannelle, girofle, de chaque, deux gros; bonne vieille eau-de-vie de Cognac, douze pintes; sucre, six livres; eau de fontaine ou de rivière, trois pintes.

On concasse l'anis, la coriandre, la cannelle, le girofle, et on les met, avec les baies de genièvre, dans un vase qu'on puisse boucher; on verse l'eau de vie par-dessus. Au bout de trois semaines ou un mois d'infusion, on passe le mélange sur un tamis, on fait dissoudre le sucre dans l'eau de la recette,

dans laquelle on a préalablement battu un ou deux blancs d'œuf, on mêle ce sirop avec la teinture aromatique, on agite le mélange, on le laisse clarifier pendant une quinzaine de jours, on le passe à la chausse de drap, et on le met en bouteilles.

CHAPITRE VIII.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Autrefois, les distillateurs se bornaient à jeter des cerises, des prunes, des abricots, des pêches, etc., dans des vaisseaux qu'on remplissait à moitié, ou aux deux tiers de leurs capacité, et on faisait ensuite dissoudre du sucre dans une quantité d'eau déterminée, et quand le sucre était fondu, on le versait sur le fruit avec partie égale d'eau-de-vie; on agitait ce liquide, on bouchait les vaisseaux, et on les exposait à l'ardeur du soleil. Or, comme on a remarqué que l'eau-de-vie se séparait du sucre, pour pénétrer jusque dans l'intérieur du fruit, et qu'elle le durcissait de manière qu'en le mâchant on n'éprouvait presque d'autre saveur que celle de cette liqueur; on sentit d'autant mieux la nécessité de remédier à cet inconvénient, qu'il n'était pas le seul : car cette eau-de-vie absorbait encore la couleur naturelle de ces fruits. C'est aussi ce qui fit naître l'idée de les faire préalablement blanchir dans l'eau, à dessein de les faire ensuite confire dans le sucre. Quoique ces deux moyens fussent les seuls qui pussent remplir ces objets, nous observons qu'on ne doit cependant pas les appliquer indistinctement et sans dessein; car nous avons remarqué que les fruits succulens perdaient une très grande partie de leur parfum étant blanchis dans

l'eau pure; et que si on fait blanchir les prunes de reine-claude, de mirabelle, etc., dans un sirop qui ait trop de consistance, ces espèces de fruits se rident et se racornissent. Si le sirop qu'on destine à faire blanchir les cerises, les pêches et les abricots, était étendu dans une aussi grande quantité d'eau que celui dont on fait usage pour les prunes, il arriverait au contraire que ces premiers fruits se mettraient en marmelade. Ainsi, lorsque l'artiste s'est proposé d'opérer sur quelqu'un de ces fruits, il doit non seulement avoir égard à l'espèce, mais encore à la quantité d'eau que le fruit contient, et à son degré de maturité; car nous avons remarqué que dans l'une ou l'autre circonstance, il convenait de donner quelques degrés de plus ou moins de cuisson au sirop qu'on destinait au blanchiment ou à la préparation de ces fruits. C'est aussi pour ces raisons que nous sommes autorisés à conclure que la première attention de l'artiste, après avoir fait un bon choix du fruit, doit consister à le séparer en trois parties, et commencer à faire blanchir celui qui est le plus ferme, ainsi de suite.

Quoique le degré de chaleur qu'il convient d'appliquer à chacun de ces fruits, ainsi que le temps qu'ils doivent rester dans le sirop qu'on a préparé à dessein de les pénétrer de cette substance, dépendent presque toujours de l'intelligence de l'artiste, nous ferons cependant ensorte de rendre ces articles d'une manière assez intelligible, pour que nos élèves soient plus en état de les conduire à leur degré de perfection.

Cerises confite à l'eau-de-vie.

Quand on a fait choix de la meilleure des cerises, on en pèse cinq livres, on coupe la moitié de leurs queues, et on fait quatre ou cinq piqûres au fruit avec une grosse épingle; puis on fait clarifier quatre livres de sucre, et quand ce sirop est cuit *au filet*, on retire le vaisseau du feu; on laisse refroidir pendant cinq ou six minutes, on y verse demi-poisson d'eau

d'œillet aromatisée de girofle, ou si on aime mieux, la même quantité de notre eau de cannelle orgée : on y jette ensuite les cerises qui ont été préparées, et on les roule dans ce sirop en agitant doucement et long-temps le vaisseau ; vingt-quatre heures après, on le met sur un feu très-doux, on échauffe le liquide jusqu'à ce qu'il soit un peu plus que tiède, en observant d'agiter de temps à autre, de manière que le tout s'échauffe également : on retire le vaisseau du feu, et quarante-huit heures après, on répète la même opération ; on retire encore le vaisseau, on laisse refroidir pendant vingt-quatre heures, puis on y verse une peinte d'esprit de vin, on agite doucement et de manière à ne pas écraser le fruit ; on enlève le tout avec une grande cuiller d'argent, et on met en réserve dans un vaisseau à large goulot qu'on tient bien bouché : deux mois après, on y verse encore environ une chopine d'esprit de vin, on agite le vaisseau après l'avoir rebouché bien exactement.

Par ces moyens, les cerises conservent, pendant deux ou trois ans, toute la vivacité de leurs coloris, et on a toujours des compotes tout apprêtées, dont la couleur et la saveur sont aussi agréables que le fruit doit être salutaire.

Pêches à l'eau-de-vie.

On choisit quarante belles pêches dites *Magdelaine*, ou celles appelées *Garance*, dont la peau soit d'une belle couleur vive, rouge et jaunâtre : car nous avons remarqué que celles dont une partie de la peau est verdâtre et obscure sont d'une qualité bien inférieure.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces fruits, on les essuie l'un après l'autre avec une serviette fine, on les incise avec une grosse épingle, et on sépare celles qui sont mûres d'avec celles qui sont plus fermes.

Le fruit étant ainsi préparé, on fait clarifier cinq livres de sucre ; et quand il est cuit *au filet*, on retire le vaisseau du

feu, quatre ou cinq minutes après; on y jette d'abord les pêches les plus fermes, on les roule dans le sirop avec une cuiller de bois, puis on met le vaisseau sur un feu très doux, et on continue d'agiter le fruit de manière qu'il s'échauffe également dans toutes ses parties; on enlève et on met sur un tamis celles qui changent de couleur, car c'est à ce signe extérieur et au toucher, qu'on connaît quand ce fruit est suffisamment blanchi.

Après cette opération, on retire le vaisseau de feu, et on remet les pêches l'une après l'autre dans le sirop avec le suc du fruit qui a coulé au travers du tamis : vingt-quatre heures après, on met le sirop sur un feu très-modéré, on agite le vaisseau en roulant le fruit de temps à autre, et quand le tout est passablement chaud, on retire le vaisseau du feu, et on répète la même opération quarante-huit heures après. On laisse refroidir, on enlève les pêches les unes après les autres, on les arrange dans des tamis, on verse trois chopines d'esprit de vin dans le sirop, on agite fortement le mélange, on le filtre au travers de la chausse de drap, et on verse cette liqueur dans un vaisseau destiné à cet effet. On y coule les pêches les unes après les autres, et le vaisseau étant bien bouché, on le met à part, on agite doucement de trois en trois jours, jusqu'à ce que tous les fruits soient tombés au fond. Deux mois après, on y verse encore environ une chopine d'esprit de vin.

La pêche mignonne, dont le parfum a un degré de supériorité sur celles-ci, se manipule suivant la même méthode.

Les pêches ont une saveur douce, vineuse, agréable; elles contiennent peu de sel essentiel, qui est comme du sucre ou du miel, tartareux et un peu vitriolique, uni avec une portion médiocre d'huile épaisse, et une très-petite quantité d'huile plus subtile et comme spiritueuse, délayée dans beaucoup de phlegme.

Ces fruits étant ainsi confits, conservent leur odeur, leur

saveur et leur couleur naturelles pendant un an ; et si l'on s'en rapporte au sentiment de la plupart des médecins qui ont écrit sur ce fruit, nos pêches confites seraient plus salubres que les pêches crues.

Des Prunes.

Les prunes sont d'un très grand secours pour la table : on les prépare au sucre de différentes manières : on en fait des pâtes, des marmelades, des confitures sèches, et on en fait aussi de liquides, qu'on met ensuite à l'eau-de-vie et dont ont fait des compotes fort agréables.

Notre dessein n'est pas de décrire ici toutes les diverses sortes de prunes connues des curieux. Il y a une si grande quantité, que si l'on voulait parler de chacune en particulier, on trouverait de quoi remplir un volume. Ainsi, nous nous renfermerons à dire seulement un mot de celles qui passent pour les meilleures et les plus recherchées pour être confites à l'eau-de-vie.

La prune de damas blanc, autrement dite, la prune d'abricot ou abricotée, est blanche, grosse, ronde et prend avec le temps une petite couleur rouge, qui la fait ressembler à un petit abricot. Elle est d'un goût agréable, et son parfum est exquis.

La brune de reine-claude est une espèce de gros damas blanc, d'un vert clair, un peu jaunâtre, rond, applati sur les deux bouts, et assez tardif. Elle a la chair ferme et épaisse ; elle quitte le noyau quand elle est de bonne qualité et cueillie à propos ; elle est des plus sucrées et verte étant confite.

La mirabelle est une espèce de petit damas blanc qui charge beaucoup. Cette prune quitte le noyau, et est assez sucrée : crue ou confite, elle est également bonne ; mais dans ce dernier état, elle est plus estimée.

Au surplus, il en est des prunes comme des pommes et des poires : quelques nombreuses que soient leurs espèces,

on ne doit les considérer que comme des variétés de la même espèce.

Comme les prunes se confisent toutes de la même manière, nous prendrons celles de *reine-claude* pour exemple.

On recueille ces prunes avant le lever du soleil et quand elles approchent de leur maturité; lorsqu'on a fait un bon choix, on en pèse six livres, on les pique avec une grosse épingle, on fait clarifier quatre livres et demi de sucre qu'on décuit, c'est-à-dire qu'on étend dans une plus grande quantité d'eau que celui dont on a fait usage ci-devant, et on y jette les six livres de prunes qui ont été préparées; on échauffe ce liquide au moyen d'un feu très-modéré, on agite doucement avec une cuiller de bois, et lorsque ces prunes commencent à jaunir, on retire le vaisseau du feu, et on l'expose à un air libre : vingt-quatre heures après, on remet le vaisseau sur le feu. Quand le liquide est plus que tiède, on retire du feu, et on répète encore cette opération trois ou quatre fois, de deux en deux jours, en observant alors d'échauffer le liquide jusqu'au 80e degré; et vingt-quatre heures après la dernière façon, on enlève les prunes avec une cuiller, on les arrange sur des tamis, on verse trois chopines d'esprit de vin dans le sirop, on le passe au travers de la chausse, on en remplit un vaisseau jusqu'aux deux tiers de sa capacité, on y coule doucement les fruits, on bouche le vaisseau, on le met en réserve, et trois mois après on y ajoute une chopine d'esprit de vin.

Poires de rousselet.

Il n'y a guère de poires plus connues et plus estimées que celles de rousselet. Cette poire, médiocre dans sa grosseur, bien faite dans sa figure qui est plus longue que ronde, a la queue peu grosse et peu étendue, le coloris gris, roussâtre d'un côté et rouge-obscur de l'autre avec quelques endroits verdâtres qui jaunissent dans le temps de sa maturité.

La chair en est tendre, fine, sans filamens; son suc est agréable et parfumé, mais d'un parfum qui ne se trouve qu'en elle. Ces poires mûrissent ordinairement à la fin d'août et dans les premiers jours de septembre. Elle est bonne en espalier, admirable en buisson, et encore meilleure cueillie sur de grands arbres. Il est bon de savoir que rien ne lui est plus contraire que l'espalier; elle y devient plus belle, plus grosse, et elle y croît abondamment, mais elle y perd assurément une partie de son parfum. Le rousselet a, malgré son mérite, l'inconvénient d'être sujet à mollir dans son intérieur : c'est son unique défaut, et l'on y est souvent trompé quand on n'y prend pas garde de fort près.

Lorsqu'on a fait un bon choix de ces poires, on en pèse six livres, on les jette dans l'eau froide, on met le vaisseau sur le fourneau et on échauffe le liquide sans le faire bouillir jusqu'à ce que les poires mollissent sous les doigts; mais comme il y a toujours quelques uns de ces fruits qui mûrissent plus tôt que les autres, quand on aperçoit qu'ils changent de couleur, on les enlève avec une cuiller et on les jette dans l'eau froide. Après cette première opération, on ratisse d'abord les queues, on enlève la peau par petites lames, et on jette le fruit dans un autre vaisseau rempli aux trois quarts d'eau froide bien limpide; on fait ensuite clarifier cinq livres de sucre qu'on décuit encore un peu plus que celui dont on a fait usage pour les prunes, puis on jette le fruit dans ce sirop et on le fait bouillir pendant un quart d'heure; on répète cette opération toutes les vingt-quatre heures et pendant trois ou quatre jours; on enlève ensuite les fruits avec une cuiller, on les met sur des tamis, et on verse trois chopines d'esprit de vin et un demi-setier de bonne eau de fleurs d'oranger dans le sirop; on agite fortement le mélange, on le filtre au travers de la chausse, on verse la liqueur dans le vaisseau et on y met le fruit; on bouche le vaisseau qu'on met en réserve, et, trois mois

après on y ajoute encore environ une chopine d'esprit de vin.

Autre préparation des poires de rousselet

On prend la même quantité de poires, on les enveloppe dans un brasier ardent, à l'effet d'en faire griller la peau qu'on enlève, puis on jette ces fruits dans l'eau froide; on fait clarifier la même quantité de sucre qu'on étend dans une plus grande quantité d'eau et dont on entretient la fluidité autant qu'il est nécessaire pour favoriser la cuisson du fruit, et quand on aperçoit que quelques unes de ces poires mollissent plutôt que les autres, on les enlève avec une cuiller, on les arrange sur un tamis, et quand toutes sont cuites au même degré, on les remet dans le sirop qui doit avoir alors beaucoup plus de consistance; et pour le surplus on suit les mêmes procédés que ci-dessus.

Si ces poires n'ont pas le mérite d'être aussi blanches que celles qui ont été manipulées différemment, elles n'en sont pas moins agréables.

Des abricots.

Il y a de plusieurs sortes d'abricots, différens par le goût et la grosseur; mais les meilleurs sont ceux qui viennent en plein vent et qui sont les plus gros, bien colorés, ni trop, ni trop peu mûrs, agréables au goût et dont la chair se sépare facilement du noyau.

Lorsqu'on a fait choix de six livres d'abricots qui approchent de leur parfaite maturité, on sépare ceux qui paraissent les plus fermes d'avec ceux qui sont plus mûrs, puis on fait clarifier quatre livres et demie de sucre; quand ce sirop a le degré de consistance qu'il doit avoir, on y jette d'abord les abricots les plus fermes, et quand ces fruits commencent à changer de couleur et à mollir faiblement sous les doigts, on les enlève avec une cuiller; on les arrange sur des tamis, et après cette opération, on retire le vaisseau du feu, on laisse refroidir le sirop, on y verse une pinte et demie

d'esprit de vin et un demi-setier de bonne eau de fleurs d'oranger, on agite fortement le mélange, on le filtre au travers de la chausse, on verse la liqueur dans un vaisseau, on y coule doucement le fruit, on le bouche bien exactement, on le met en réserve, et on observe d'agiter de deux en deux jours jusqu'à ce que le fruit se soit précipité; alors on y ajoute environ une chopine d'esprit de vin, on agite, et on réserve pour en user deux ou trois mois après.

Raisin muscat.

On choisit le raisin le plus gros et le plus mûr, on l'égraine, et on en fait ôter les pepins; on pèse six livres de ce fruit, puis on fait infuser une demi-once de fleurs de sureau dans deux pintes d'eau : on passe le liquide au travers d'un tamis ou d'un linge; on casse quatre livres et demie de sucre par morceaux : on fouette un blanc d'œuf dans l'infusion du sureau, on en verse une partie sur le sucre, on met le vaisseau sur le feu, et à mesure que le sirop jette des bouillons, on verse peu à peu le surplus de cette infusion; quand le sirop est clarifié et cuit au *fort boulet*, on y jette le raisin, et quand il est prêt à bouillir, on retire le vaisseau du feu : vingt-quatre heures après, on remet le liquide sur le fourneau, et on échauffe au même degré; on répète encore une fois cette opération, et quand tout est bien refroidi, on ajoute deux pintes-d'esprit de vin, on agite doucement et long-temps le mélange, on le verse ensuite dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, et qu'on met en réserve pour n'en faire usage que trois ou quatre mois après.

Verjus.

On fait choix du verjus le plus gros et avant sa maturité, on l'égraine; on le fait monder de ses pepins, on fait clarifier et cuire cinq livres de sucre au *fort boulet*, et, pour le surplus, on suit les mêmes procédés que pour le muscat.

CHAPITRE IX.

DISTILLATION DE L'EAU-DE-VIE.

Du local et des vaisseaux nécessaires à la distillation de l'eau-de-vie.

Le bâtiment où se fait cette opération est à peu près de trente-six pieds de longueur sur trente de largeur. Il doit être bâti en pierres, voûté ou solidement plafonné. Il doit être placé à côté d'un vaste cellier garni de foudres où le vin puisse se conserver et se perfectionner, et desquelles il puisse être conduit par des tuyaux dans l'alambic même. Des caves disposées au nord, et à double porte, doivent se trouver sous la partie du laboratoire éloignée des fourneaux et sous le cellier, dans lesquelles on puisse descendre par des tuyaux, ou autrement l'eau-de-vie à mesure qu'on l'obtient; car l'esprit ardent, quoique renfermé dans des tonneaux, s'évapore en partie, et par conséquent diminue de titre ou de force, plus particulièrement en été qu'en hiver à cause de la chaleur. Il est donc essentiel de tenir les eaux-de-vie dans un lieu frais, peu susceptible des variations de l'atmosphère, comme dans une cave suffisamment profonde et disposée comme nous venons de le dire.

Il faut surtout que cet établissement soit placé de manière à l'approvisionner facilement de toute l'eau nécessaire à sa consommation. Il en faut beaucoup pour entretenir la propreté des vaisseaux, et plus encore pour rafraîchir les alambics. Pour cela une pompe est indispensable, ainsi

qu'un réservoir assez grand pour contenir toute l'eau dont on a besoin dans la journée, et même davantage. Il doit être rempli chaque soir avant que les ouvriers quittent la brûlerie; et si on travaille nuit et jour, il doit l'être soir et matin; sans cette précaution on aura toujours de mauvaise eau-de-vie : l'eau du serpentin sera trop chaude, et l'eau-de-vie prendra un goût d'empyreume, et souvent de cuivre. Avec ce réservoir, cet inconvénient n'est point à craindre; car étant à la hauteur des pipes qui contiennent le serpentin, l'eau froide coule continuellement dans leur fond, et chasse l'eau chaude à la partie supérieure, qui se décharge à mesure hors du laboratoire, au moyen d'un tuyau placé au bord supérieur de ces mêmes pipes. Avec cette précaution, le filet d'eau-de-vie qui sort du bec inférieur du serpentin est bien condensé en liqueur, et il ne s'échappe point ou presque point de l'esprit ardent par l'évaporation, ce qui n'a pas lieu dans le cas contraire. Ainsi l'on gagne et sur la quantité et sur la qualité de l'eau-de-vie, quand on a soin de rafraîchir de cette manière.

Les formes d'alambic adoptées dans les brûleries sont des chaudières plus larges que profondes. Leur fond est bombé en dedans pour porter l'action du feu également dans toutes les parties de la liqueur, et rejeter sur les angles, qui reposent sur la maçonnerie du fourneau, les matières qui peuvent se déposer dans le fond de la liqueur, et où, par conséquent, le dépôt est moins dangereux; car lorsque ces dépôts se forment sur les points soumis immédiatement à l'action du feu, ils forment une croûte qui empêche le liquide de mouiller cet endroit de la chaudière, qui en est recouvert, et alors la croûte brûle et donne au produit de la distillation le goût d'empyreume ou de brûlé. Cet inconvénient n'est plus à craindre dans un alambic dont le fond de la chaudière est bombé en dedans; car le dépôt est rejeté sur les angles, qui, reposant sur la maçonnerie, sont soustraits à l'action directe du feu.

Ces chaudières ont encore un autre avantage très considérable, c'est de n'être rétrécies par le haut qu'autant qu'il est nécessaire pour donner à leur collet la force de soutenir le large chapiteau dont elles sont surmontées. Le parois de ce chapiteau, qui a la forme d'un cône renversé, sont ordinairement inclinés de soixante à soixante-quinze degrés, parce que cette inclinaison favorise l'écoulement des gouttes d'eau-de-vie condensées qui s'y appliquent, et qui descendent de là dans la rigole qui se trouve dans la partie inférieure du chapiteau, et qui les conduit dans le serpentin.

L'eau de la pipe se renouvelle perpétuellement dans le bas, au moyen d'un entonnoir qui y conduit l'eau froide, et la chaude s'évacue par le haut, au moyen d'un petit tuyau qui s'étend à l'extérieur, et qui la porte hors du laboratoire.

Les fourneaux destinés à recevoir ces alambics sont placés dans le laboratoire, de manière à recevoir le jour en face, et sous des cheminées assez bien construites pour ne pas fumer. Ces fourneaux s'élèvent jusqu'au collet de la chaudière, qui repose sur leurs bords au moyen de plusieurs anses clouées à sa partie supérieure et tout auprès du collet. La cheminée qui part du foyer est construite en spirale, de manière à faire circuler la chaleur jusqu'au haut de la chaudière, qui se trouve par conséquent chauffée dans toute sa hauteur. La grille du fourneau, dont le bord antérieur répond au même bord du fond de la chaudière, ne s'étend que jusqu'au milieu du fourneau ; par ce moyen, la flamme, aspirée par la cheminée, lèche la partie postérieure du fond de la chaudière, et suffit pour l'échauffer autant que la partie qui domine directement le combustible. Sans cette précaution, l'ouvrier qui dirige le feu pourrait tomber dans l'inconvénient de pousser du combustible jusqu'au fond du foyer, qui brûlerait en pure perte, ou plutôt au détriment de la liqueur, qui se trouverait beaucoup plus échauffée du côté de la cheminée, que du côté de la porte du fourneau.

Le cendrier de ces fourneaux doit être moins large que le foyer, l'ouverture de l'un et de l'autre est garnie d'une porte qui ferme très exactement.

Les fourneaux destinés à ne brûler que du bois n'ont pas besoin de foyer, ni par conséquent de grille. Le bois brûle très bien sans cela ; au contraire, une grille affamerait le fourneau et augmenterait inutilement la consommation du bois. S'il en existait une, on pourrait parer à cet inconvénient au moyen d'une plaque de fer dont on la couvrirait quand le fourneau devrait être chauffé en bois.

Manière de gouverner les vaisseaux distillatoires.

La grandeur des vaisseaux que nous venons de décrire varie presque autant que les fabriques. Ceux qui contiennent de 90 à 100 veltes bouillent sept à huit heures par chaque chauffe. Comme cette ébullition est très forte, et qu'elle augmente le volume du vin, on a soin de ne pas remplir entièrement la chaudière, autrement les bouillons pourraient monter au-dessus, faire sauter les luts, ou du moins faire passer du vin dans le récipient, ce qui gâterait le produit de la distillation, et forcerait à la recommencer. Pour éviter cet accident, on laisse 7 à 8 pouces de vide dans la chaudière.

Dès que l'appareil est chargé et luté, on a le plus grand soin de garnir le fourneau avec du bois le plus inflammable, afin d'échauffer la chaudière et de porter le vin à l'état d'ébullition le plus promptement possible.

Une fois que le vin bout, on recharge le fourneau de bois moins combustible, et en quantité suffisante pour retirer toute la bonne *eau-de-vie*. Quand il est en pleine ignition, on ferme la porte du fourneau, et lorsqu'il est à peu près réduit en braise, on pousse la soupape de la cheminée, afin de concentrer toute la chaleur sous la chaudière ; au moyen de la soupape de la cheminée on augmente ou diminue l'activité

du feu, suivant que le filet d'eau-de-vie est trop gros ou trop petit.

On conduit la distillation jusqu'au moment où la liqueur qui passe n'est plus inflammable, ce que l'on reconnaît en en jetant sur le chapiteau brûlant de l'alambic, et en présentant une lumière à l'endroit où ce fluide s'évapore; s'il se manifeste une petite lumière bleuâtre, c'est une preuve qu'il reste de l'esprit, et l'on continue de distiller; l'absence de la flamme annonce que le produit n'est plus que de l'eau, et l'on arrête l'opération.

Mais avant que d'en être là, on a eu soin de changer de récipient dès qu'elle a commencé à perdre, c'est-à-dire, suivant le langage *des brûleurs*, dès que l'eau-de-vie *seconde* a passé. Cette seconde qualité d'eau-de-vie est mise à part; elle forme ce que les brûleurs appellent *repasse*, ou eau-de-vie très flegmatique, qui ne peut entrer dans le commerce qu'après avoir été déflegmée par une nouvelle chauffe ou distillation.

Lors donc que le produit de la distillation n'est plus inflammable, on ouvre le robinet de décharge qui se trouve au bord inférieur de la chaudière; la vinasse s'écoule, et dans quelques fabriques on lave la chaudière; mais dans le plus grand nombre on n'en fait rien.

Quand, par le moyen d'une seconde chauffe ou distillation, on est parvenu à porter l'eau-de-vie seconde au titre du commerce, on la réunit avec l'eau-de-vie première et on la met en vente. C'est l'usage au moins dans une partie des fabriques; mais dans d'autres, comme dans les départemens méridionaux de la France, on la convertit auparavant en eau-de-vie double par de nouvelles distillations ou rectifications.

De la rectification des eaux-de-vie.

La rectification exige un nombre de chauffes proportionnées à la quantité de flegme contenu dans l'eau-de-vie et

au degré de déflegmation où l'on veut la porter. Si les fabricans cherchaient la perfection, ils la rectifieraient au bain-marie. Ce procédé est infiniment supérieur à celui qu'on suit ordinairement dans les brûleries. L'esprit obtenu de cette manière contient beaucoup moins d'huile essentielle âcre du vin, beaucoup moins d'acide malique, et contracte surtout beaucoup moins de goût de feu.

Cependant la méthode la plus usitée dans les fabriques consiste à redistiller les eaux-de-vie à feu nu et dans les mêmes alambics qui ont servi à distiller les vins. La seule différence entre cette seconde opération et la première, c'est de la faire à plus petit feu, afin que l'esprit monte doucement, et coule à petit filet. Mais quelque attention qu'ils mettent à régler le feu, leur eau-de-vie chauffe toujours plus inégalement qu'au bain-marie, et d'ailleurs son contact immédiat avec le feu fait qu'elle ne peut se débarrasser de l'huile essentielle âcre, de l'acide malique, et du goût de brûlé qui se forme nécessairement avec elle dans la combustion du vin.

Du choix des vins.

Les vins fournissent plus ou moins d'eau-de-vie selon leur degré de spirituosité. Un vin très généreux en fournit jusqu'au tiers de son volume. Le moyen terme du produit des vins dans le midi de la France est d'un quart de la totalité. C'est surtout par la proportion différente de ce produit que les vins diffèrent les plus entre eux. Nos vins du midi en contiennent beaucoup plus que ceux d'autres provinces, que ceux de l'*Aunis* et de l'*Angoumois* par exemple qui n'en donnent qu'un sept ou huitième de leur volume. Il y en a dans certains pays du nord dont on retirait à peine un quinzième. Plus un vin est riche en esprit, moins il contient d'acide malique. Aussi les vins les plus gé-néreux fourniraient-ils les meilleures eaux-de-vie, s'ils réu nissaient les autres qualités nécessaires à cet effet.

La première de ces qualités, c'est que les vins soient entièrement fermentés. L'expérience prouve tous les jours qu'un vin de trois et même de six mois donne moins d'esprit ardent, et de moindre qualité que celui qui n'est distillé qu'au bout d'un an.

La limpidité du vin est une autre qualité qui concourt à la bonté de l'eau-de-vie. Il est démontré que la partie carnante et le tartre du vin sur lesquels la chaleur agit dans l'alambic, donnent un goût âcre à l'eau-de-vie; or ce qui trouble le vin n'est ordinairement que la lie qui n'est pas encore précipitée, et dont les principales parties constituantes sont du tartre et de l'extractif chargés de matière colorante.

Voilà sans doute la raison de la supériorité des eaux-de-vie de l'Aunis et de l'Angoumois sur celles des pays méridionaux de la France. A l'occident, on ne distille presque que des vins blancs, qui contiennent essentiellement moins de tartre, moins d'extractif et point de matière colorante. Au contraire, au midi, on ne distille que des vins rouges très foncés en couleurs, et naturellement plus chargés de tartre et d'extractif que les blancs; d'ailleurs ces derniers ne fermentent point avec la grappe, ce qui diminue encore leur dose naturelle.

Les brûleurs qui ont la faculté de faire eux-mêmes les vins destinés à leurs brûleries, y trouvent un grand avantage; car la manière de les faire et de les conserver contribue beaucoup à la quantité et même à la qualité du spiritueux. Ceux qui fermentent en grande masse dans la cuve produisent davantage; ceux dont la fermentation de la cuve a été trop long-temps continuée, sont plus chargés de parties colorantes et produisent moins d'esprit et de moindre qualité que ceux qui ont cuvé moins long-temps, toutes circonstances égales d'ailleurs. La forme des cuves est encore à considérer. Les vins qui fermentent dans des cuves plus étroites en haut

qu'en bas, comme celles de l'Aunis qui servent en même temps à la vendange et de foudres pour conserver le vin, perdent beaucoup moins de spiritueux pendant la fermentation que ceux qui fermentent dans des cuves construites en raison inverse. Les vins conservés dans de petits tonneaux, et qui restent long-temps débouchés, perdent beaucoup plus que ceux que l'on conserve dans de très grands et très forts tonneaux que l'on a bondonnés peu de temps après la fermentation. Ceux que l'on garde dans des celliers trop chauds sont dans le même cas. Tout vin éventé, qui a une tendance à l'acidité, donne d'autant moins d'eau-de-vie qu'il est plus avancé vers ce genre de décomposition.

Voilà les principales considérations d'après lesquelles les brûleurs doivent se déterminer dans la préparation ou le choix des vins destinés à alimenter leurs fabriques.

De la distillation des marcs de raisin.

L'esprit ardent qu'on retire par la distillation des marcs de raisin, n'y existant pas tout formé, à la sortie du pressoir, il faut l'y faire naître avant que de les distiller; pour cet effet, des hommes armés d'instrumens à crochets et de pelles, divisent ce marc et l'émiettent le plus possible. Après cette opération, ils le portent dans la cuve à vendange; ils jettent de l'eau dessus en quantité suffisante pour humecter toute la masse. Les particules sucrées, qui restent encore aux baies et aux grappes du fruit, se trouvant humectées, fournissent un principe de fermentation vineuse qui s'établit dans un temps proportionné à la masse, à la température du lieu et aux soins que l'on prend de bien opérer. La fermentation s'annonce par une augmentation de chaleur, et cette augmentation de chaleur détermine la quantité d'eau qui doit, chaque jour, être ajoutée, afin que la fermentation de vineuse qu'elle est ne passe pas à l'acéteuse. Il faut bien prendre garde aussi de trop arroser; une

trop grande proportion d'eau diviserait trop la substance sucrée, qui passerait incessamment à la fermentation putride. L'expérience seule peut apprendre quelle quantité d'eau il faut employer, et combien doit durer la fermentation, parce que l'une et l'autre dépendent de la qualité de la matière, de la chaleur de la saison et même de la grandeur et de la forme de la cuve, qui doit rester couverte pendant tout le temps de la fermentation, excepté dans les intervalles où l'on arrose. Cette précaution est nécessaire pour retenir le gaz qui s'en dégage, et qui contribue beaucoup à l'accroissement de la fermentation. Le degré de chaleur et l'odeur de cette espèce de vendange annoncent le moment où la fermentation est à son plus haut période, et c'est alors qu'on la retire de la cuve pour la distiller incontinent. L'eau-de-vie qu'on en retire a un goût d'empyreume, dont il est impossible de la purger. Elle est moins empyreumatique quand les brûleurs ont la précaution de garnir le fond de leur cucurbite d'un double fond en forme de crible ou de grille. Ce double fond est ordinairement de fer et remplit la capacité de la cucurbite. Il est garni de deux petites anses, et coupé en deux parties qui sont réunies par deux charnières de manière à pouvoir le plier en deux pour l'introduire et le retirer de la cucurbite. Il est supporté par trois pieds qui l'éloignent à peu près de deux pouces du fond de cette même cucurbite. Au moyen de ce double fond, la matière n'étant point en contact immédiat avec le feu, brûle beaucoup moins, et donne par conséquent moins de goût d'empyreum au produit de la distillation.

De la distillation des lies.

La plupart de ceux qui distillent des lies et des bessières sont dans l'usage de les jeter dans l'alambic, et de les distiller telles qu'elles sont; alors elles ne manquent pas de brûler, et de communiquer au produit le goût d'empyreume, qui joint à la surabondance d'huile âcre que contiennent les eaux-de-

vie de lie, comme celles de marc, les rendent d'une très mauvaise qualité. Il y a quelques vinaigriers qui les traitent d'une autre manière. Ils les placent dans leurs étuves, dans de grands vaisseaux de bois armés d'un robinet dans leur partie inférieure. La chaleur les divise, et ils en retirent, au moyen de leur robinet, le vin dont ils font du vinaigre, et dont on pourrait également faire de l'eau-de-vie.

De la distillation des Eaux-de-vie de grains.

Quand on veut faire de l'eau-de-vie de grains, on commence par faire une liqueur vineuse avec la semence qu'on y destine, en lui faisant subir la fermentation qui produit l'alcohol ou esprit. Toutes les substances fermentacées sont susceptibles de cette fermentation ; mais c'est plus ordinairement l'orge qu'on emploie à cet usage. On la plonge d'abord pendant une demi-heure dans de l'eau tiède ; on l'étend ensuite sur des paillassons, où elle se ressuie. L'eau chaude en la pénétrant la dilate et la fait germer incontinent. C'est cette germination qui y développe le principe sucré. Quand elle est bien germée, on l'étend dans une assez grande quantité d'eau pour qu'elle y nage aisément ; alors la fermentation vineuse s'établit et s'annonce par la chaleur et l'ébullition. La liqueur devient sapide et coloriée. Lorsqu'elle est parvenue à ce degré, on la transporte dass l'alambic et on la distille, en suivant les mêmes procédés que dans la distillation du vin. Le cidre et le poiré se distillent de la même manière, et l'on fait aussi de l'eau-de-vie de pommes de terre d'après les mêmes procédés.

CHAPITRE X.

DES VINAIGRES.

Tout corps alcoholisé ou spiritueux est susceptible de se convertir en vinaigre ; aussi en fait-on avec le cidre, le poiré, la bière, l'hydromel, avec le suc vineux de groseilles, d'épine vinettes, de grenades, et généralement avec toutes les liqueurs vineuses. Mais, comme nous l'avons dit, l'énergie du vinaigre étant toujours proportionnelle à la spirituosité du fluide vineux qu'on emploie, le vinaigre de vin est toujours supérieur aux autres, et sa supériorité est d'autant plus prononcée que le vin employé était plus spiritueux. Ce qui démontre l'erreur où l'on était autrefois, que les vins tournant à l'aigre, et ceux connus sous le nom de piquette et de rapée, doivent être employés de préférence à la fabrication du vinaigre.

Aussi les vins des environs d'Orléans, qui ont de la qualité et qui sont assez généreux, donnent un vinaigre très estimé, et si l'on veut rendre plus énergique celui qu'on fabrique avec du vin inférieur, il suffit d'y introduire de l'eau-de-vie ou alcohol avant la fermentation; mais pour bien faire le vinaigre, il y a d'autres conditions à observer : il faut d'abord que la liqueur fermentative soit exposée à une température de 18 à 25 degrés du thermomètre de Réaumur ; il faut de plus le concours du gaz oxigène, ou de l'air atmosphérique qui en fournit.

Personne n'ignore que les vins placés dans des caves, dont la température est assez constamment à dix degrés, se conservent sans altération, surtout s'ils sont renfermés dans

des bouteilles bien bouchées; on sait aussi que ces mêmes vins sont susceptibles d'éprouver la fermentation acéteuse, s'ils se trouvent dans une atmosphère plus chaude, et surtout s'ils sont dans des vases mal bouchés ou en partie vides. Le produit d'une telle fermentation est toujours défectueux, parce que les lois que nous venons d'établir ne s'y trouvent pas rigoureusement observées, et qu'en conséquence elle n'est qu'imparfaite; mais quand la liqueur vineuse est exposée à la température constante de 18 à 25 degrés, dans un local bien aéré, et dans des vases suffisamment ouverts pour que l'air y parvienne aisément, alors la fermentation s'y établit d'une manière vigoureuse et prompte; elle se manifeste par un bouillonnement et un sifflement très sensible dans la liqueur, qui s'échauffe et se trouble; on y voit quantité de filamens et de bulles qui la parcourent en tous sens; elle exhale une odeur vive, acide, sans dégager de gaz carbonique, comme il arrive dans la fermentation vineuse. Peu après ces phénomènes s'apaisent, la chaleur tombe, le mouvement se rallentit, la liqueur devient claire, après avoir déposé un sédiment en flocons rougeâtres, glaireux, qui s'attachent aux parois des tonneaux, et le vinaigre est fait.

Quant à la réunion de ces deux lois générales et essentielles, on a soin d'ajouter le choix de bon vin bien clair et d'employer un ferment, connu parmi les gens de l'art sous le nom de *mère de vinaigre*, la fermentation est encore plus prompte, et le produit supérieur.

La générosité du vin n'est pas la seule qualité qu'on doit rechercher dans celui qu'on destine à faire du vinaigre. Les gens de l'art ont observé que les vins d'un an sont préférables aux vins nouveaux, sans doute parce qu'ils sont plus dépouillés de lies, et que d'ailleurs la plus grande partie de la matière sucrée ayant passé à l'état spiritueux, l'acétification s'en fait plus aisément et plus complètement; une

autre qualité essentielle dans le vin destiné à l'acétification, c'est la limpidité; pour la lui procurer, les vinaigriers le renferment ordinairement dans des tonneaux, où ils ont établi un rapé de copeaux de hêtre extrêment minces, afin que les surfaces étant plus multipliées, la lie fine puisse mieux y adhérer. C'est de ces tonneaux à rapé qu'ils soutirent le vin à mesure qu'ils en ont besoin pour remplir leurs mères de vinaigre, c'est-à-dire les tonneaux dans lesquels ils le font fermenter.

Différentes substances, telles que les lies de vinaigre, le tartre, les rejetons de vignes, le levain de boulanger, après qu'il est aigri, les gommes, etc., peuvent servir de ferment à la liqueur vineuse destinée à faire du vinaigre; mais on y emploie plus ordinairement une peau ou espèce de membrane qu'on retire des barils contenant du vinaigre depuis long-temps, et qu'on nomme mère de vinaigre. On peut aussi se servir de bon vinaigre bouillant; c'est même l'usage d'Orléans; mais tous ces fermens ne sont nécessaires que pour ceux qui commencent à faire du vinaigre, et dans des tonneaux qui n'y ont pas encore servi. Car une fois qu'un atelier est en activité, l'artiste a soin de ne jamais vider ses mères ou tonneaux; ils restent toujours à moitié pleins, afin qu'en les remplissant successivement la liqueur acide qu'ils contiennent, détermine le nouveau vin qu'on y ajoute à se convertir en vinaigre. Mais, pour rendre cette théorie plus claire faisons connaître quelques procédés particuliers, et d'abord celui d'Orléans.

Vinaigre d'Orléans.

Le vinaigrier qui veut former un établissement à Orléans, choisit d'abord un local d'une grandeur convenable et bien aéré; il fait poser un poêle dans le milieu, qui ne lui sert pas pendant les chaleurs de l'été, mais qui lui est nécessaire pour y entretenir le reste de l'année une température au moins de

18 degrés. Il tâche de se pourvoir de tonneaux qui aient déjà servi à la fabrication du vinaigre, pour lui servir de ce que les gens de l'art appellent *mère de vinaigre*. S'il ne peut s'en procurer, il est obligé d'en faire construire de neufs qui contiennent à peu près deux poinçons d'Orléans, c'est-à-dire, quatre cents et quelques pintes. Il place ces tonneaux de bout, les uns sur les autres, et en forme trois étages, disposés de manière à ce que l'ouverture, qui se trouve au fond supérieur de chaque tonneau, à deux doigts du jable, et qui a à peu près deux pouces de diamètre, ne soit pas recouverte par le tonneau supérieur. Elle doit rester toujours ouverte, afin de laisser un libre accès à l'air, et pour recevoir, au besoin, la douille d'un entonnoir courbe, qui sert à vider le vin dans la *mère de vinaigre*, et pour en enlever le vinaigre quand il est fait, au moyen d'une pompe ou siphon de ferblanc, si ces tonneaux n'ont pas de robinet dans leur partie inférieure, comme il arrive assez souvent. Cela fait, le vinaigrier (s'il se sert de tonneaux neufs) jette dans chacun d'eux quatre-vingts ou cent pintes de bon vinaigre bouillant, et l'y laisse séjourner pendant huit jours. A cetté époque il y ajoute dix à onze pintes de vin; ce qu'il réitère de temps en temps jusqu'à ce que ses vaisseaux soient pleins. Pendant tout ce temps la liqueur fermente, et les phénomènes que nous avons décrits s'y manifestent. Le signe auquel les vinaigriers reconnaissent que la *mère*, comme ils disent, travaille, est la fleur ou écume du vinaigre en fermentation, qui se forme à la superficie; quand cette écume est abondante, ce qu'ils reconnaissent à la ligne blanche, bien prononcée, qui se forme au sommet de la partie mouillée d'une douve, qu'ils introduisent dans les *mères*; quand cette écume, dis-je, est abondante, *la mère* travaille bien, et c'est alors qu'ils y mettent de nouveau vin.

Les *mères* une fois pleines, ils les laissent reposer pendant une quinzaine de jours, et alors ils les vident à moitié pour

les remplir de nouveau vin, et continuer ainsi, tant qu'ils en ont à convertir en vinaigre.

Procédé pour faire le vinaigre en petite quantité.

On prend un tonneau de bon vin, si l'on vise à la perfection du vinaigre, ou du vin défectueux, si l'on vise à l'économie. On le place dans une température approchant le plus possible de 18 à 20 degrés; on en soutire une portion, un quart, par exemple; on ôte le bondon; on y introduit quelques pintes de bon vinaigre, et quelques livres de miel, si le vin est faible; on recouvre l'ouverture du bondon avec un morceau de toile seulement, et bientôt la fermentation s'y établit. Quand on s'aperçoit, aux signes que nous avons décrits, qu'elle y est en pleine vigueur; on y remet quelques pintes de vin soutiré; ce que l'on réitère quand la fermentation remonte au même période, et ainsi de suite jusqu'à ce que le tonneau soit plein. Alors on laisse la fermentation s'achever, et le vinaigre s'éclaircir. On en soutire pour l'usage, et si l'on a soin d'y remettre du vin à mesure, ce tonneau fournira du vinaigre aussi long-temps que l'on en voudra, et qui sera toujours d'une qualité proportionnelle au vin employé. On peut remédier à la défectuosité du vin, par l'addition de quelques substances mûres et sucrées, ou spiritueuses, telles que le miel ou l'eau-de-vie, etc.

Vinaigre de cidre.

On fait un ferment avec huit ou dix livres de levain de boulanger aigri, qu'on délaie avec pareille quantité de farine de seigle ou d'orge, dans suffisante quantité d'eau chaude; on introduit ce ferment dans un tonneau de cidre ou de poiré, de la contenance de six cents pots, dans lequel on a fait un peu de vide, et qu'on a placé dans une température de 18 à 20 degrés; on couvre l'ouverture du bondon, après avoir bien agité le mélange, avec un morceau de toile,

et on le laisse tranquille : bientôt la fermentation s'y manifeste, et s'achève ordinairement dans huit ou dix jours. Il faut avoir soin de soutirer à clair ce vinaigre dès qu'il est fait, parce qu'il est bien plus sujet à se troubler que le vinaigre de vin.

Vinaigre de bière.

Ce vinaigre se prépare avec le moût de bière non fermenté, qu'on laisse travailler jusqu'à ce qu'il arrive à l'état de vinaigre, ou bien avec la bière toute faite, qu'on expose à une température requise, et dans laquelle on ajoute, si l'on veut, un ferment comme celui du paragraphe précédent. Ce vinaigre, qui est fort en usage dans tout le nord de l'Europe, se fait ordinairement dans de grandes cuves exposées à une température de 12 à 15 degrés. On le soutire des cuves par le moyen de syphons et on le conserve dans des tonneaux de chêne.

Vinaigre de groseille.

On prend soixante livres de groseilles blanches, cinq livres de cassonade, demi-livre de crême de tartres, et cent pintes d'eau de pluie; on écrase les groseilles dans un mortier de bois ou de pierre; on y ajoute un peu de l'eau de la recette pour en bien délayer le suc; on tire le marc sur des tamis de crin, supportés par des terrines; on laisse égoutter, on réunit le jus, l'eau, la cassonade et la crême de tartre dans un tonneau de capacité suffisante, dans une feuillette, par exemple; on agite le mélange et on expose le tonneau au soleil jusqu'à ce qu'il ait fermenté, après quoi on le bondonne, et on se sert du vinaigre au besoin.

Manière de conserver le Vinaigre.

Quand on veut conserver du vinaigre fort long-temps, le moyen d'y bien réussir est de lui faire jeter un bouillon dans un vase convenable, c'est-à-dire, d'argent, de terre

ou de verre. Sans cette précaution, on peut encore le conserver bon pendant plusieurs années, en le tenant à l'abri de toute l'influence de l'air extérieur, dans des vases parfaitement propres, très bien bouchés, dans un lieu frais, et surtout en ne le laissant jamais en vidanges.

Vinaigres aromatiques.

Quand on veut faire du vinaigre aromatique quelconque il faut avoir soin de cueillir les fleurs ou plantes dans leur état de plus grande vigueur, de les éplucher et monder de toutes espèces de tiges, de les inciser et de les priver, par une destruction la plus prompte possible, de toute leur eau de végétation; car si on les employait dans leur état de verdeur, l'eau qu'elles contiennent passerait bientôt dans le vinaigre, en échange de l'acide que celui-ci leur fournirait, ce qui l'affaiblirait de manière à le mettre dans le cas de s'altérer promptement. Il faut encore avoir attention de n'employer que du vinaigre blanc, le plus fort possible, et de n'y laisser séjourner les aromates que le temps nécessaire à l'aromatisation.

Vinaigre à l'estragon.

On prend la quantité qu'on veut d'estragon, on le monde de manière à ne conserver que les sommités et les tiges, on le fait sécher à l'ardeur du soleil le plus promptement possible; on en met dans une ou plusieurs cruches à peu près jusqu'à moitié sans le presser, et on remplit de bon vinaigre blanc. On fait infuser pendant quinze jours au soleil; on décante, on exprime le marc, on filtre tout le vinaigre au papier gris pour être conservé dans des bouteilles bien bouchées, et placées dans un lieu frais.

Vinaigre de sureau.

On prend des fleurs de sureau dans le moment de leur plus grande vigueur, on les monde de leurs tiges, on les fait

sécher à l'ardeur du soleil, on en met dans une ou plusieurs cruches à peu près jusqu'à moitié sans les presser, on remplit les vases de bon vinaigre blanc; on fait infuser pendant quinze jours au soleil; on décante, on exprime fortement le marc, on filtre tout le vinaigre au papier gris, pour être conservé dans des bouteilles bien bouchées, et placées dans un lieu frais.

On peut préparer de la même manière, et en observant les mêmes proportions, tous les vinaigres simples aromatiques, tels par exemple que les vinaigres de fleurs de lavande, de roses, etc.

Vinaigre des quatre-voleurs.

Prenez sommités d'absinthe major, d'absinthe minor, de romarin, de sauge, de menthe, de rue, de calamus aromaticus, cannelle, gérofle, noix muscade, grousses d'ail, camphre, de chaque demi-once; fleurs de lavande, deux onces; bon vinaigre blanc, quatre pintes.

On choisit dans leur état de plus grande vigueur, c'est-à-dire, au moment de leur fleuraison, toutes les substances indigènes; on les fait sécher au soleil; on en pèse la quantité prescrite et on les incise; on choisit aussi les substances exotiques de bonne qualité, on les concasse, et on les introduit avec les précédentes dans une cruche ou dans un matras, ainsi que l'ail coupé par tranche que l'on emploie, verte; on verse le vinaigre par-dessus, et on fait infuser au soleil pendant trois semaines ou un mois, alors on coule avec expression, on filtre au travers du papier gris; on ajoute le camphre, dissout dans quantité suffisante d'esprit de vin, et on met le tout en bouteilles, ou dans des flacons qui bouchent exactement.

Vinaigre de lavande distillé

Prenez fleurs de lavande récente, trois livres; esprit de vin, trois chopines; bon vinaigre blanc, cinq pintes.

On introduit les fleurs de lavande dans une grande cornue de verre tubulée ; on la place dans une vieille marmite de fer, ou dans un chaudron de tôle ou de cuivre, dans lequel on a préliminairement mis une légère couche de sable, bien fin et bien sec ; on achève de remplir de sable cette espèce de bain, de manière que la cornue s'y trouve enterrée (ce bain doit avoir été d'abord établi sur un fourneau convenable) ; on ajuste au bec de la cornue une alonge de verre recourbée, dont la pointe recourbée doit plonger dans un bocal jaugé, destiné à servir de récipient ; on lute la jointure de la cornue et de l'alonge avec du papier imbibé de colle de farine ; on verse l'esprit de vin par la tubulure de la cornue, on bouche cette tubulure ; on laisse infuser deux ou trois jours, on ajoute le vinaigre, on laisse encore infuser pendant le même temps, et on procède à la distillation à feu gradué, pour retirer quatre pintes de produit.

Les vinaigres à la rose, à la fleur d'oranger et autres fleurs, peuvent se préparer de la même manière, et en suivant les mêmes proportions ; on pourrait aussi distiller le vinaigre sur d'autres substances aromatiques, telles que la cannelle, le girofle, etc., mais il faudrait observer de n'employer les aromates qu'à la dose d'une once et demie de cannelle pour pinte de vinaigre, de deux ou trois gros de girofle pour la même quantité de menstrue. On peut encore distiller les vinaigres avec toutes les huiles essentielles, à la dose d'un gros à peu près pour pinte de vinaigre, indépendamment de la proportion d'esprit de vin qui doit toujours y entrer.

NOUVEAU MANUEL

DU LIMONADIER.

CHAPITRE PREMIER.

—

LIQUEURS FRAICHES.

—

De l'orgeat.

L'orgeat est une boisson fraîche, qui se fait avec des amandes douces, de l'eau de fleurs d'orange, de l'eau et du sucre.

Pelez une livre d'amandes douces avec vingt-quatre amandes amères; pilez-les bien dans un mortier, en les arrosant de temps en temps avec un peu d'eau pour les empêcher de se tourner en huile, ensuite délayez-les avec quatre pintes d'eau, ajoutez-y deux livres de sucre et de l'eau de fleurs d'oranger, battez bien le mélange ensemble; passez-le deux ou trois fois par une chausse, en le remuant avec une spatule, et servez-le dans des carafons.

Limonades et orangeades.

La limonade est une liqueur fraîche qui se fait en infusant dans de l'eau le jus et le zeste d'un ou plusieurs citrons.

Pour la faire, on prend quatre citrons dont on coupe les zestes le plus légèrement possible; on ôte la peau blanche qui se trouve entre les zestes et la chair; ensuite on exprime

le jus de ces citrons dans une pinte d'eau, on y ajoute une demi-livre de sucre; on laisse infuser le tout pendant deux ou trois heures, on passe la liqueur à la chausse, et on la sert dans des carafons.

L'orangeade se fait absolument de même que la limonade, à l'exception qu'on se sert d'oranges en place de citrons.

Limonade au vin.

Mettez dans une terrine les zestes et le jus de deux citrons; versez par-dessus une chopine d'eau bouillante; mettez-y une livre de sucre et deux pintes d'excellent vin de Bourgogne; laissez infuser le mélange pendant une demi-heure, passez-le à la chausse, et servez cette limonade dans des carafons.

Eau de cerise.

Prenez deux livres de cerises bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux, écrasez-les dans une terrine, mettez-y un demi-setier d'eau; mettez ce jus dans un tamis fin, et laissez-le égoutter; mêlez au liquide huit onces de sucre; battez bien le tout avec une cuiller, puis remplissez-en des carafons, que vous mettrez rafraîchir dans de l'eau avec de la glace.

Eau de groseille.

Prenez une livre et demie de groseilles et une demi-livre de framboises bien mûres; épluchez vos fruits, écrasez-les, passez-en le jus à travers un tamis, mettez-y une pinte d'eau et trois quarterons de sucre, laissez infuser ce mélange pendant une demi-heure, passez-le dans une serviette blanche, et votre eau de groseilles sera faite; il ne vous restera plus qu'à la faire rafraîchir de la même manière que la précédente.

CHAPITRE II.

CAFÉ. — CHOCOLAT. — THÉ. — BAVAROISES.

Du Café.

Le café étant torréfié comme nous l'avons dit dans la première partie de cet ouvrage (voir le *confiseur*), il ne reste plus qu'à le moudre et à le faire bouillir. Les bons limonadiers ne font ordinairement que trente-cinq demi-tasses avec une livre de café torréfié.

On fait aussi le café sans ébullition, et c'est la meilleure méthode. Pour cela il suffit de mettre le café moulu dans une chausse, et de verser de l'eau bouillante dessus.

On peut encore se passer de chausse et mettre le café dans un grand vase, puis verser de l'eau bouillante dessus; mais alors il faut y ajouter un peu de colle de poisson concassé, de même que lorsqu'on fait le café par ébullition.

On obtient d'excellent café en mélangeant les espèces, c'est-à-dire en mettant dans la même cafetière un tiers de café martinique, un tiers de café bourbon et un tiers de café moka.

Café au lait et à la crème.

Quand on voudra prendre du café au lait ou à la crème, on aura soin de faire bouillir l'un et l'autre séparément dans une cafetière, et on le servira dans des tasses.

Café au jaune d'œuf.

On met dans un vase du sucre et un jaune d'œuf, on y verse peu à peu une tasse de café; on agite à mesure le sucre et le jaune d'œuf, pour les dissoudre et bien délayer ensemble; on ajoute une tasse d'eau, et on met ce mélange chauffer au bain-marie; on l'agite continuellement avec la cuiller, de peur qu'il ne se coagule; on y met, si l'on veut, une cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, et lorsqu'il est chaud on le verse dans la tasse.

Du chocolat.

(Voir, pour la fabrication du chocolat, notre confiseur). Il ne nous reste à parler ici que de la manière de préparer le chocolat au lait ou à l'eau.

Soit que l'on veuille faire cette boisson au lait ou à l'eau, on met une tasse de l'un ou de l'autre de ces liquides dans une chocolatière, par tablette d'une once de chocolat. Il y a des personnes qui font dissoudre le chocolat dans un peu d'eau avant d'y mettre le lait. Quand l'eau ou le lait commence à bouillir on remue le mélange avec le moulinet ou moussoir. Lorsque le chocolat est fondu, et qu'il a jeté quelques bouillons, on le retire du feu et on le laisse reposer un quart d'heure auprès du feu; s'il bouillait trop long-temps cela nuirait au chocolat; ensuite on le remue avec le moulinet pour le faire bien mousser et on le verse dans les tasses. Si l'on trouve que le chocolat n'est pas assez sucré, on peut y ajouter du sucre.

On ne fait pas mousser le chocolat que l'on prépare avec de la crème.

Du thé.

Le thé est une petite feuille d'arbrisseau. On nous l'apporte sèche et roulée de la Chine et du Japon. Le plus estimé est celui qu'on recueille au printemps, dont la feuille est encore petite et tendre, d'une forme oblongue,

pointue, mince, un peu dentelée sur les bords, et de couleur verte.

Le thé qui vient par terre, et que les caravanes apportent à Moscow, a une odeur de violette et une suavité que les thés qui arrivent par mer perdent en chemin.

Manière de préparer le thé et les bavaroises.

Vous faites bouillir une pinte d'eau dans une bouilloire de cuivre étamé; vous avez une théière d'argent, de terre ou de porcelaine; vous l'échauffez bien en y passant de l'eau bouillante que vous jetez aussitôt; vous mettez tout de suite dans votre théière une bonne cuillerée à café de thé, et y versez par-dessus votre eau bouillante; vous bouchez avec beaucoup de soin votre théière et vous laissez l'infusion se faire pendant dix minutes : étant ainsi bon à prendre, vous versez ce thé dans des tasses. chaque personnes y me du sucre suivant son goût.

En mêlant du sirop de capillaire avec du thé préparé comme nous venons de le dire, cette boisson s'appelle *bavaroise à l'eau.* Quand on y ajoute encore du lait ou de la crème, elle s'appelle *bavaroise au lait.* On peut y verser quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

Lorsqu'on ajoute à la préparation indiquée un peu de chocolat c'est une bavaroise au chocolat; on fait aussi, mais rarement, des bavaroises au café.

Manière de faire le punch.

Prenez un beau citron, frottez-en l'écorce sur un morceau de sucre royal du poids d'une demi-livre; versez dessus le sucre emprégné de l'huile essentielle du citron, environ un demi-setier d'une forte infusion bouillante de thé vert, ajoutez-y un rouleau de sirop de capillaire. Exprimez le jus de deux citrons, dont vous aurez le soin d'ôter les pepins, et versez par-dessus le tout une pinte d'excellente

eau-de-vie; mettez-y le feu, agitez la flamme avec la cuiller à punch; lorsque la liqueur sera réduite d'un tiers, éteignez la flamme en la soufflant; puis versez le punch chaud dans les verres.

Le punch au vin rouge, au vin de Champagne blanc, au rhum ou au rack, se fait de la même manière, à l'exception que l'une de ces liqueurs remplace l'eau-de-vie, et que le punch au vin ne peut se faire brûler, quoiqu'on le serve chaud comme les autres sortes de punch.

Punch aux œufs.

En Allemagne, on aime le punch aux œufs; il se fait de la manière suivante : mettez dans un verre à punch un petit verre de sirop de punch et le jaune d'un œuf, battez bien cela ensemble avec une cuiller et remplissez le verre avec de l'eau bouillante en le remuant un peu. Cette sorte de punch est fort agréable et échauffante en hiver..

CHAPITRE III.

—

SUCRES INDIGÈNES.

—

Manière de faire le sucre de betterave.

Chaque variété de betterave donne du sucre à l'analyse chimique, mais toutes n'en contiennent pas une égale quantité. C'est dans la betterave blanche que ce principe est le plus abondant et d'une extraction plus facile. Celle qui mérite ensuite la préférence est la jaune, puis la jaune veinée de rouge.

Lorsque les betteraves sont arrivées au terme de leur

maturité, ce qu'on reconnaît quand les feuilles commencent à se faner, on en fait la récolte, et de suite on enlève le collet de chaque racine avec un couteau. On les met ensuite en magasin dans un endroit frais. Les racines nouvellement récoltées ont en général une saveur plus sucrée que celles qui sont anciennement tirées de la terre; ces dernières fournissent très peu de sucre, et ce sucre se cristallise avec beaucoup de peine.

Toutes les racines étant rassemblées, on les lavera dans de grandes cuves remplies d'eau pour les débarrasser du sable qui salit leur surface.

Une fois nettoyées, on les râpe pour les réduire en pulpe. S'il s'agissait d'une opération en grand, il faudrait avoir recours à un moulin à râper.

La pulpe faite doit être exprimée le plus promptement possible, sans quoi l'on risque de la voir s'altérer.

Le suc qui proviendra de l'expression sera déposé dans des terrines ou vaisseaux de bois placés dans un endroit frais, pour qu'il puisse s'épurer. Après trois ou quatre heures de repos, on décantera la liqueur, et de suite on procédera à son évaporation.

A cet effet, on se servira de bassines de cuivre bien propres, lesquelles seront placées sur un fourneau qui puisse donner assez de chaleur pour que la liqueur soit toujours en ébullition.

A cette époque, on ajoute à la liqueur de la craie pulvérisée; mais cette addition, qui n'est pas toujours nécessaire, ne doit être faite qu'avec précaution.

Pendant l'évaporation, il se sépare beaucoup d'écume, qu'il faut avoir soin d'enlever avec une écumoire.

Lorsque la liqueur est évaporée jusqu'aux trois quarts, on la laisse un peu refroidir, et on procède à la clarification de la manière suivante.

Prenez dix parties de la liqueur précédente, et une par-

tie de sang bœuf (ce sang doit être frais). Faites chauffer ce mélange promptement jusqu'à ce qu'il entre en ébullition. Après quelques minutes, modérez le feu pour que l'ébullition continue avec moins d'activité. Bientôt vous verrez une écume épaisse monter à la surface du liquide. Lorsqu'elle paraîtra suffisament rassemblée, enlevez-la avec une écumoire; quelques minutes après, filtrez la liqueur en la passant et repassant sur un blanchet.

La liqueur ainsi clarifiée sera sans délai mise dans une bassine très propre, où on achèvera de la cuire, toujours en bouillant jusqu'à la consistance d'un sirop qui n'est pas tout à fait cuit.

Arrivée à ce terme, on la jette toute bouillante sur un blanchet, et à mesure qu'elle filtre, on procède à sa dernière évaporation. Pour cela, on distribue cette espèce de sirop dans des vaisseaux très évasés et plats, de la contenance de deux ou trois litres. On place ces vaisseaux dans une étuve, et on les couvre négligemment avec des feuilles de papier gris.

La chaleur de l'étuve doit être portée de 24 à 25 degrés (thermomètre de *Réaumur*); on l'entretient ainsi pendant plusieurs jours.

Tous les trois ou quatre jours, on s'assure si le sirop commence à cristalliser, en y plongeant le doigt, et en le promenant autour des parois des vaisseaux.

Il est difficile d'indiquer d'une manière précise le temps nécessaire pour que la cristallisation s'opère complètement. Quelquefois elle a lieu dans l'espace de cinq à huit jours, mais quelquefois elle se prolonge jusqu'à trente jours. Il faut avoir l'attention d'entretenir la chaleur de l'étuve.

On connaît qu'un sirop est de bonne qualité, quand, après avoir séjourné quelques jours dans l'étuve, sa surface offre une pellicule formée par la réunion d'une foule de petits points cristallisés.

Dès qu'on s'aperçoit que le sirop ne cristallise plus, on le décante et on laisse égoutter les cristaux.

Le sirop décanté peut être remis à l'étuve; quelquefois il fournit de nouveaux cristaux, mais ils sont moins purs que les premiers.

On peut aussi essayer de purifier le sirop dans l'intention d'en séparer encore les cristaux de sucre. Pour cela, on le délaie dans de l'eau, et, après avoir clarifié la liqueur avec du sang de bœuf, on l'évapore jusqu'à une consistance convenable; enfin on le met à l'étuve comme le premier sirop : il vaut cependant mieux le réserver pour le soumette à la fermentation, comme il sera dit plus bas.

Tout le sucre obtenu par les différentes cristallisations étant rassemblé, on le met sur une toile peu serrée et tendue sur un cadre; on l'arrose avec un peu d'eau froide, qui, en s'insinuant entre les cristaux, dissout une partie du gros sirop qui les colore, et s'égoutte peu à peu à travers la toile. On peut répéter ce lavage, mais en n'employant que la quantité d'eau strictement nécessaire pour donner de la fluidité au sirop qu'on veut séparer, sans dissoudre les cristaux.

Les lavages terminés, les cristaux restés sur la toile sont moins colorés, mais ils sont encore bien éloignés d'être purs.

Pour les purifier, on les pétrit avec une petite quantité d'eau, et l'espèce de pâte qui en résulte est introduite dans un sac de toile, et soumise ensuite à l'action de la presse.

La pression doit être faite avec beaucoup de modération, sans quoi on court risque de voir crever le sac.

Le sirop obtenu par cette dernière opération est très épais, très noir, et sa saveur est très désagréable. On le réunit, ainsi que le produit des précédens lavages, au sirop dans lequel les cristaux s'étaient formés.

Lorsque la pression est terminée, on desserre la presse,

et on trouve dans le sac un pain d'une cassonnade jaune.

Cette cassonade pourrait être employée à sucrer des liqueurs, à faire des compotes, des confitures, etc.; mais si on veut la purifier pour en faire du sucre blanc, il faut la soumettre aux mêmes opérations pratiquées dans les raffineries de sucre de canne, telles que les clarifications, les terrages répétés, etc.

Les procédés pour raffiner la cassonnade étant bien connus et décrits dans plusieurs ouvrages, on croit inutile de les rappeler ici. On peut assurer que si tous ces procédés sont suivis avec soin, on obtiendra un sucre d'excellente qualité, et ne différant en rien du plus beau sucre de canne.

On a dit plus haut que les sirops qui ne donnaient plus de cristaux devaient être mis de côté et réservés, pour les soumettre à la fermentation. Voici à cet égard comment on peut procéder.

Prenez telle quantité de ces sirops que vous voudrez; délayez-les avec assez d'eau pour qu'il en résulte un liquide ayant à peu près la consistance du moût du raisin : ajoutez à ce liquide de la levure de bière dissoute dans l'eau, et placez le vase qui contiendra le mélange dans une température de 18 à 20 degrés. Couvrez le vase négligemment avec du papier; bientôt il s'établira une fermentation qui s'annoncera par des bulles d'un gaz partant de tous les points du liquide : il se formera aussi une croûte assez épaisse, analogue à celle qu'on voit sur le moût de raisin en fermentation. Au bout de quelques jours, le mouvement et le dégagement de gaz diminueront. Lorsqu'ils auront cessé, et que la liqueur aura une odeur vineuse, on la passera au travers d'un tamis de crin, et de suite on procédera à sa distillation en prenant toutes les précations usitées lorsqu'on distille du vin; par ce moyen, on obtiendra un alcohol d'assez bonne qualité, et auquel on pourra donner plus de perfection en le rectifiant. Cet alcohol peut servir aux mêmes usages que celui du vin.

On a dit aussi qu'on pouvait tirer parti du marc provenant de l'expression des betteraves râpées. Il y a des animaux qui le mangent avec avidité, et il devient pour eux une bonne nourriture qui contribue à les engraisser.

Manière de faire le sirop de magasin.

On prend vingt-quatre pintes de moût, et on en met la moitié dans un chaudron placé sur le feu, avec la précaution d'éviter une trop grande ébullition. On ajoute de nouvelle liqueur à mesure que celle du chaudron s'évapore; on écume et on agite la surface, pour augmenter l'évaporation. Lorsque la totalité du moût est introduit, on écume, on retire le chaudron du feu, et on ajoute de la cendre lessivée, enfermée dans une nouet, ou du blanc d'Espagne, ou de la craie réduite en poudre et délayée préalablement dans un peu de moût, jusqu'à ce qu'il ne se fasse plus d'effervescence ou espèce de bouillonnement dans la liqueur, qu'on a soin d'agiter. Par ce moyen, on sépare ou neutralise les acides contenus dans le raisin. On s'assure que la liqueur n'est plus acide, lorsque le papier bleu qu'on y plonge n'est pas coloré en rouge. Alors on place le chaudron sur le feu, après avoir laissé déposer un instant, et on y met deux blancs d'œuf battus. On filtre la liqueur à travers une étoffe de laine fixée sur un châssis de bois de douze à quinze pouces carrés; on fait bouillir de nouveau, et on continue l'opération.

Pour connaître si le sirop est cuit, on en laisse tomber avec une cuiller sur une assiette : si la goutte tombe sans jaillir et sans s'étendre, ou si, en la séparant en deux, les parties ne se rapprochent que lentement, alors on juge qu'il a la consistance requise.

On le verse dans un vaisseau de terre non vernissé, et après qu'il est parfaitement refroidi, on le distribue dans des bouteilles de médiocre capacité, propres, sèches, bien bouchées, qu'on porte à la cave. Il faut qu'une bouteille une

fois entamée ne reste pas long-temps en vidange, et avoir l'attention de tenir le goulot renversé chaque fois qu'on s'en est servi.

Il n'est guère possible de déterminer d'une manière précise la quantité de craie ou de cendre qu'il est nécessaire d'employer : il en faut moins au midi qu'au nord ; mais, dans tous les cas, l'excédant ne saurait nuire, vu qu'il reste confondu sur le filtre avec les autres sels insolubles et les écumes.

Observation sur les sirops.

Les sirops ayant été préparés avec toutes les précautions que nous avons indiquées, pourront se conserver plusieurs années. Quelque temps après avoir été faits, on pourra y remarquer un léger mouvement de fermentation ; il ne faut pas toujours s'en alarmer ; si le sirop a été bien préparé, ce mouvement ne tardera pas à disparaître. Si les sirops ont été préparés avec négligence, la fermentation pourra devenir violente au point de gâter entièrement les sirops. Cet accident peut avoir pour causes des sucs mal épurés, une cuisson trop faible ou trop forte, des doses de sucre excessives ou insuffisantes. Quand ces négligences ont eu lieu, les altérations ne tardent pas à s'annoncer ; on voit les sirops se troubler, devenir mousseux. Ils écument et perdent insensiblement toute leur bonne qualité.

J'ai indiqué, à chaque recette, les précautions qu'il fallait prendre pour éviter ces accidens, auxquels je ne connais point d'autre remède que celui de travailler de nouveau les sirops dès que l'on y remarque quelque défaut essentiel. Il faudra donc promptement les faire recuire, ou pour diminuer la dose du sucre, ou pour l'augmenter, ou enfin pour les épurer des fécules qu'on y avait laissées : ce travail est souvent infructueux, surtout s'il s'est formé une moisissure qui ait communiqué un mauvais goût au sirop, ou si les sirops ont passé de la fermentation vineuse à la fermentation acé-

CHAPITRE VI. — Page 49.

CHAPITRE VII — Page 63.

CHAPITRE VIII. — Page 71.

teuse. Quand ils sont parvenus à ce dernier degré d'altération, il n'y a plus de remède. Il n'en est pas de même d'une petite pellicule blanche que l'on pourra remarquer sur la surface des sirops contenus dans des bouteilles entamées; c'est une espèce de petite moisissure qui ne provient pas de ce que les sirops ont été mal faits, mais seulement d'un peu d'eau qui s'est trouvée dans les bouteilles; ceci n'est qu'un accident léger. Un excès de sucre, ou de cuisson, peut occasioner des ravages bien plus considérables. Le sirop, dans l'un et l'autre cas, entre, à la vérité, plus difficilement en fermentation; mais elle est tôt ou tard inévitable, et lorsqu'elle vient à commencer, les progrès en sont rapides et les suites très fâcheuses; le sirop acquiert une force expansive si grande, qu'il chasse les bouchons avec violence, et se répand en dehors en forme de mousse. Si les bouchons sont assez bien arrêtés pour résister à ce premier effort, il finit par rompre les bouteilles en mille pièces.

Quoique les sirops aient été préparés avec le plus grand soin, on ne peut les conserver pendant un temps très considérable, excepté le sirop d'orgeat, selon la dernière recette, à moins qu'on ne prenne de nouvelles précautions.

Il ne faudra mettre vos sirops que dans des bouteilles d'un très petit diamètre, parce qu'étant en vidange, l'air ne pourra agir que sur une petite surface.

FIN.

TABLE
DES MATIERES.

LE CONFISEUR.

—

LE DISTILLATEUR.

CHAPITRE XII. — Page 111.

CHAPITRE XIII. — Page 117.

CHAPITRE XIV. — Page 123.

LE LIMONADIER.

FIN.

Ustensiles du Confiseur

Chauffe à filtrer

Bassin à dragées.

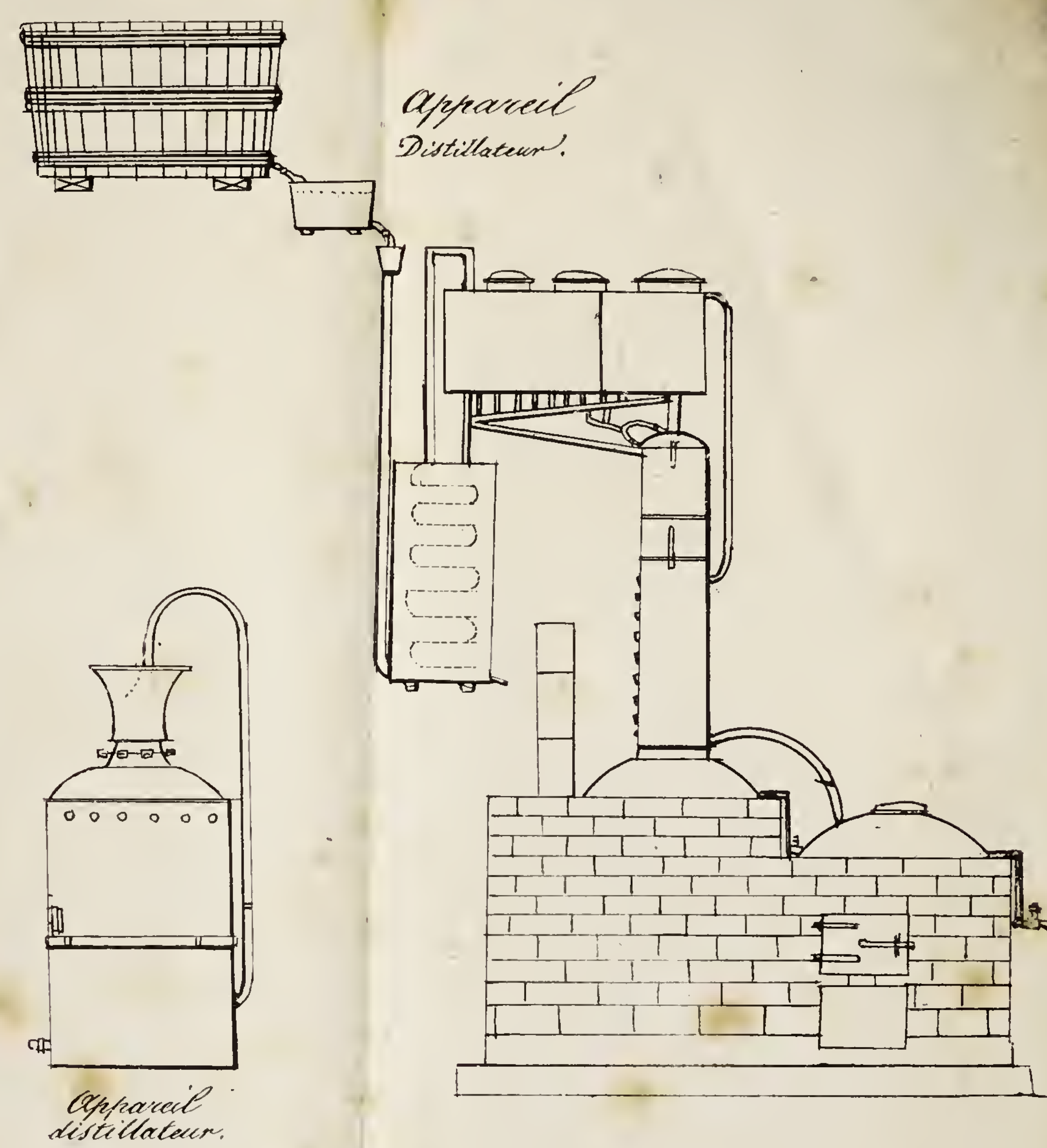
Arabesque pour Candis.

Bannette à sécher les dragées.

idem.

Moule à Charnière

Ustensiles du distillateur.



Alambic pour mesurer l'alcool.